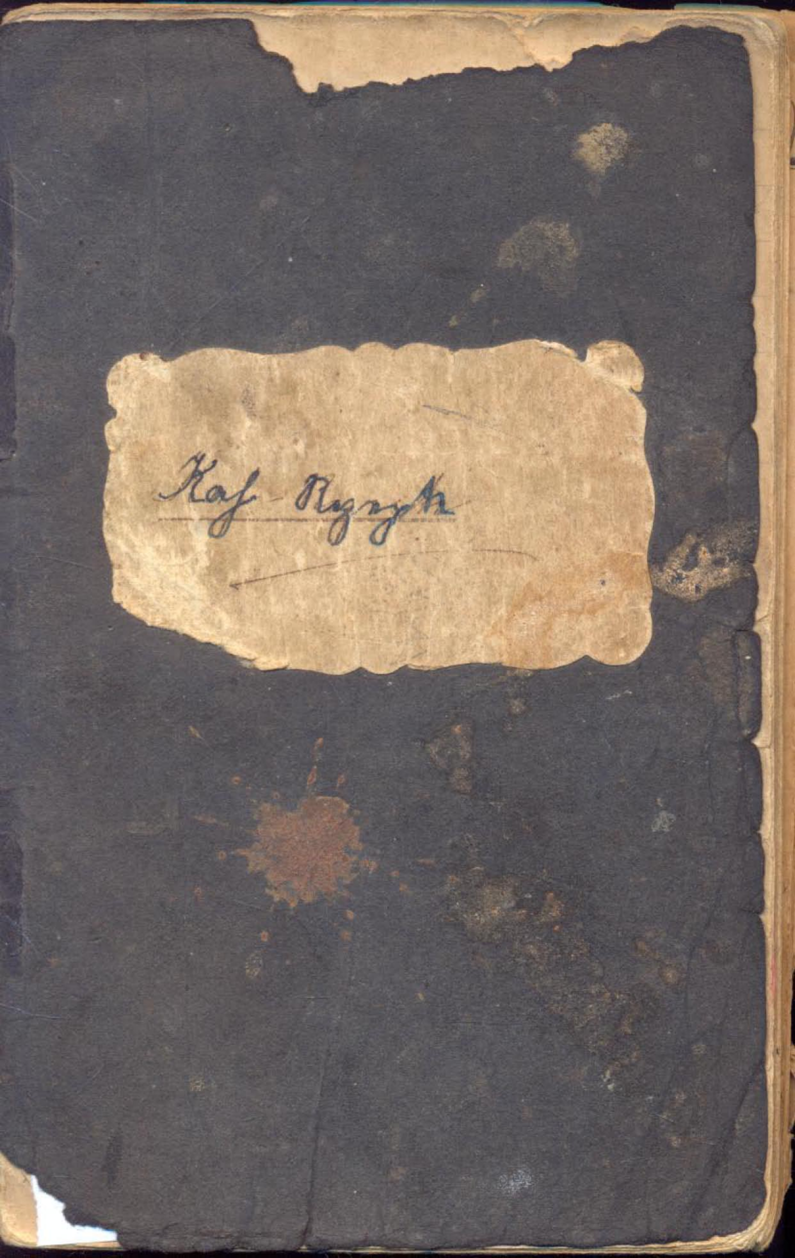
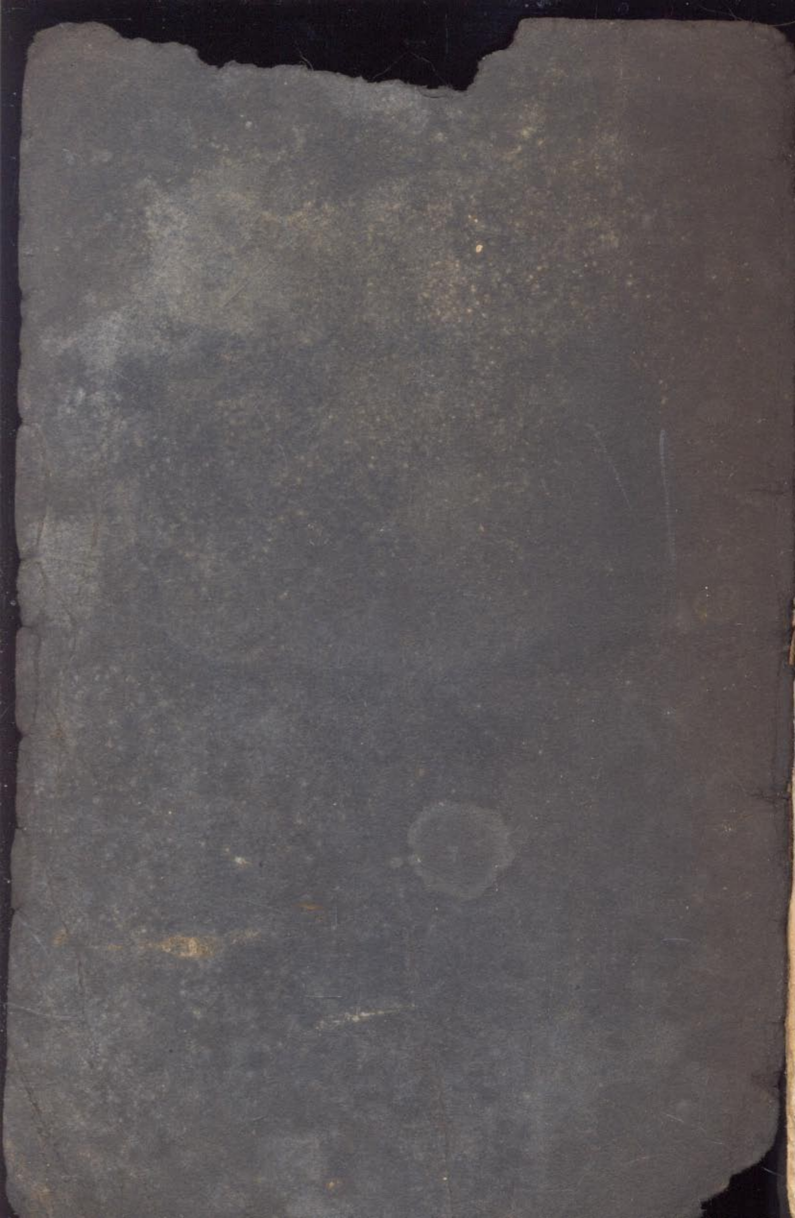

Kaj Ryzyk



5 Eier das Gelbe auf dem Feuer und den Schnee vom Feuer anrühren.

Weiße Nüsse. (Frau A.)

2 ℔ Mehl
1 " Butter
1 " Zucker
4 ganze Eier
1 Loth Hirschhornsalz
1/4 ℔ Succade
7 (St) Citrone
1/2 Lth Kardamom
10 Pf. Mandeln

Kräpfeln

1/2 ℔ Butter zur Sahne rühren, 8 Loth Zucker 8 ganze Eier tüchtig rühren. 1/2 Ltr Milch für 25-30 Pf. Hefe und soviel Mehl daß es ein lockerer Teig wird. Citrone und Gewürz nach Geschmack. Zum besseren Aufgehen 1 Löffel Rum

Biskuit mit Gries.

12 Eier, 1/2 ℔ Gries, 1 ℔ Zucker, einige bittere Mandeln und für 10 ₰ süße. Eigelb und Zucker werden mit dem Gries etwa 1/2 St. lang gerührt, zuletzt den Schnee dazu. 3/4 St. in einer Auflaufform zu backen.

Kleine Sandtörtchen

1/2 ℔ Butter wird zu Schaum gerührt, dann 1 ℔ Zucker u. 1 1/2 ℔ Mehl, die Schale und der Saft einer Zitrone und 1 Löffel Rum. Man setze kl. Häufchen auf ein Blech und backe sie hellbraun

Fett-Krapfen.

1/4 ℔ Butter, 3 ganze Eier, Zucker und Mehl nach Belieben 1 große Obertasse Milch und 1 Teelöffel Natron.

Geschwindgebackenes.

1/4 Ltr saure Sahne, 2 Eier, Mehl, daß der Löffel darin steht. Klößchen abste

in Schmalz backen und mit Zucker bestreuen.

Rosinenbrot.

2 ℔ Weizenmehl
1/2 Ltr Milch
2 Eier
1 Stück Butter
3 Esslöffel Zucker, einige Rosinen und etwas Zitrone rührt man zu einem festen Teig, gibt wenn der Teig gut ist ein Packet Dr. Back pulver hinzu, arbeitet es gut durcheinander und formt ein Brot daraus legt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, läßt es 10 Min stehen, schiebt es in den Ofen und backt es bei guter Hitze.

Schokoladenplätzchen.

3 Eiweiß und 250 gr. Zucker werden 1/2 - 3/4 St. gerührt bis die Masse ganz

steif ist. dann fügt man 2 Löffel
Kakao hinzu, etwas Vanille und
setze die Masse mit einem kl.
Löffel auf eine mit Speck gestriche-
ne Platte und lasse sie langsam
backen.

~~Einfaches Weißbrot~~

Pökelfleisch einzulegen

2 1/2 Liter Wasser, 1/4 ℔ Hutzucker
2 Pf. Salpeter 1 ℔ Salz
Wasser kochen lassen, dann Zucker
Salpeter u. Salz hineintun und
wenn es abgekühlt ist über Fleisch
gießen. Ungefähr 14 Tage stehen
lassen.

Dreifrucht Marmelade

4 Pf. Pflaumen 3 Pf. Äpfel und 2 ℔ Birnen. die Pflaumen aus steinen, Äpfel und Birnen schälen und in Stücken schneiden dann 1/4 Ltr. Wasser mit 2 - 2 1/2 ℔ Zucker klar kochen. dann die Früchte hinein und solange sie, langsam kochen lassen bis es eine dicke Masse ist. Wenn es sollte zu süß sein, mit Citronensaft b. abschmecken. In Gläser füllen und etwas Salizyl aufstreuen.

Birnen und Teig

1/2 Ltr Milch und 1/2 ℔ Reibmehl, etwas Salz, Stück Butter und etwas Zucker wird abgebacken. Wenn es kalt ist, 8 Eigelb und 4 Eßlöffel Mehl. dann den Schnee etwas Zitronenschale und den Saft einer halben. Die Form wird mit Speckscheiben ausgelegt und 1 ℔ Birnen welche halb gar gekocht sind. dann den Teig darüber tun, und 1 1/2 St. backen. 1 ℔ Birnen werden zur Sauce genommen.

Schwarzer Johannisbeerlikör

3 Ltr Johannisbeeren
3 " Wasser
3 ℔ Zucker
4 Loth bitter Mandeln 1 St. Vanille
1/2 Liter Franzbranntwein nach Belieben etwas Cognac.

Feine Grießklöße

1/4 ℔ Butter zur Sahne rühren, dann nach und nach 4 Eier 1/2 ℔ Grieß hinein rühren und recht lange kochen lassen aber langsam.

~~Kartoffelklöße~~

~~1 ℔ geriebene Kartoffeln, [illegible] Mehl,~~
~~1/4 ℔ Butter 5 Eier~~

Kartoffel Pfannkuchen

6-7 große ungekochte Kartoffeln werden gerieben, 2 ganze Eier, 1/4 fein geschnittene Zwiebeln, etwas Salz u. Pfeffer. Wenn der Teig zu weich ist etwas geschlagenen Zwieback. Gleich backen und servieren. Eingemachte Birnen ~~und~~ oder Backobst dazu.

Gold und Silbertorte

1/4 ℔ Butter zur Sahne, 1/2 gr. Tasse
Milch, 3 Eidotter, 1/2 ℔ Zucker, 2 große
Tassen bestes Weizenmehl, 15 g. Oetk. Vanil-
lzucker, 4 Gr. doppelt rat kohlensaures
Natron 8 Gr. Cremortartari.

Alles gut verrühren und zuletzt den
Schnee daran. Dann in eine Spring-
form tun, und eine Stunde
backen lassen. dann vorsichtig
durchschneiden und mit Früchten
oder Gelee füllen. Oben den Guß
auf tun, und gehackte Mandeln
darüber streuen.

Zuckerguß: 1/2 ℔ Staubzucker einige
Tropfen kochendes Wasser und einige
Tropfen Rosenöl.

4 Personen.

Apfelspeise mit Schlagsahne.

1 ℔ säuerliche Äpfel nach dem Schälen gewogen. 3 Eßlöffel Zitronensaft 1/2 geriebene Zitronenschale, 20 gr. rote Gelantine 1/4 ℔ Zucker 1/2 Ltr. Wasser. Die Äpfel werden gewaschen geschält und gewogen mit einem 1/2 Ltr Wasser weich gekocht. Die Schale wird mit Wasser bedeckt zu Feuer gebracht und gut ausgekocht. Sind die Äpfel weich so werden sie durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zitronen vermischt, auch wird Zucker hinzu gegeben. Dann nimmt man 1/8 Ltr (vom) Wasser von den Apfelschalen und darin die Gelantine auf. Ist die Gelantinlösung genügend abgekühlt, so gibt man sie zu dem Apfelpüree

Errötende Jungfrau

Frau Wannemacher

6 Eiweiß schlägt man zu steifem Schaum, allmählich 1/4 kg Zucker hinzu den Saft einer Zitrone 4 Blätter rote Gelantine, und dann 3 Eigelb. Von den andern 3 Eigelb macht man eine Vanillesauce.

Schweizer Reis.

Man 1/2 kg Reis mit einer St. Vanille in 3/4 Ltr Milch gar. Wenn es kalt ist rührt man 1/4 Ltr Schlagsahne und etwas Rum darunter. Man verziert es mit Gelee.

Kartoffel-Klöße

8 große trockene Kartoffeln (am besten Magnum bonum) werden gerieben. 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, geschmolzenes Fett und etwas geröstetes Brot wird alles gut durchgemengt. dann mit der Hand Klöße ausgeformt und ½ St. in Salzwasser gar gekocht. Sie werden zu Ragü gegessen. Schmecken aber auch sehr schön zu Backobst.

Französischer Salat.

Man schneidet den warmen Sellerie in kleine Scheiben in einem Topf mit kochendem Wasser, Stück Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Essig. dann nimmt man Pellkartoffeln, Rotebete, Salzgurken und ein paar Stück saure Gurken, schneidet alles

in Scheiben. Zuletzt gibt man
Mayonaise darüber.

Ochsenzungenragout 4

Eine frische Ochsenzunge wird in
Salzwasser gargekocht dann in kal
tes Wasser gelegt damit die Haut
sich abziehen läßt. Man rechnet 2 Stund.
dann rührt man ein Ei dick frische
Butter bräunlich, streut Mehl hinein
und rührt es ebenfalls braun. dann
die Brühe wo die Zunge drin gekocht
ist, etwas Pfeffer Fleischextrakt, Salz,
etwas Arrak, (~~Saucisch~~), Saucissen.
eine in Scheiben geschnittene Trüffel,
in Würfeln geschnittene, gekochte
Kalbsmilch, einig Kapern. Dieses
wird alles in die dicke kräftige
Sauce getan, und die auf die in
Scheiben geschnittene Zunge gegossen.
Kalbsmilch 1/4 St. kochen, Trüffeln

werden gewässert und gar gekocht.

Mürbeteigtorte

3/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker
2 Eigelb, etwas Vanillezucker. dieses
wird alles gut durchgearbeitet und
dann die Hälfte in eine Spring
form getan. Ist die gar, so kommt
die andere Hälfte dazwischen
kann man Apfelmus, Kirschen
oder Johannisbeeren legen.

Schichttorte

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker
5 Eier. die Butter zur Sahne rühren.
Dann die Eidotter nacheinander.
dann Mehl und Zucker abwechselnd
hinzu, abgeriebene Zitronenschale.
den Schnee schlagen und darunter
rühren.
Nun kann man auch von 2 Torten

die Hälfte nehmen und die Schichttorte als 1. Teig und den Mürbeteig als 2. Teig welches auch sehr schön ist.

Magdeburger Sauerkohl mit Erbsenpüree

2 ℔ Sauerkohl wird gut abgewaschen und mit Pökeln oder Schweinefleisch und einigen Äpfeln gar gekocht. dann etwas Mehl überstreuen und mit wenig Zucker abschmecken. 1 ℔ gelbe geschälte Erbsen werden gar gekocht durch ein Sieb gestrichen, und Zwiebeln in Butter gebräunt darüber gießen, daß es eine dickliche Masse ist. so werden frische Kartoffeln und Zwiebel

sauce dazu gereicht.

Zeitdauer des Kochens für den Kohl ungefähr 2. Stunden.

Äpfel mit Reis.

1/4 ℔ Reis kocht man mit Wasser bedeckt, etwas Zitronenschale und Zucker 10 Minuten kochen. dann 1½ ℔ Kochäpfel in Stücken geschnitten und auf den Reis tun dieses läßt man gut durcheinander kochen, bis es ein schlanker Brei ist. Sollte es zu süß sein mit Zitronensaft abschmecken. schmeckt sehr gut zu Schweine ~~[illegible]~~ braten und Ochsenbraten. Auch zu Schmorbraten und Bratwurst.

Spinat.

Nachdem der Spinat gut verlesen und abgewaschen ist wird er in Salzwasser gar gekocht dann auf ein Sieb getan. Nun wird er recht fein gehackt. In einem Topf tut man Fett, Milch, etwas Zucker klein wenig Salz und gestoßenes Brot. damit den Spinat verrühren Ist der Spinat fertig so tut man zum Verzieren hart gekochtes Ei darauf.

Linsensuppe

Die Linsensuppe wird ebenso wie Erbsensuppe gekocht, nur mit einem Lorbeerblatt abkochen. Und je nach Geschmack Essig hinzutun.

Reismehl Pudding.

1/2 Liter Milch, 1/2 ℔ Reismehl, 1 Stückchen Butter etwas Salz u. Zucker auf dem Feuer abbacken. Dann 8 Eigelb Saft und Schale einer Zitrone 5 g süße Mandeln und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. 1 Stunde kochen. – Saft Sauce

Einfaches Weißbrot.

2 ℔ bestes Weizenmehl, 1/2 Liter Milch, 5 g Hefe, etwas Zitronenschale bischen Vanillezucker nicht viel geschmolzenes Fett. Zucker u. Salz. Alles zusammen tüchtig durchkneten, dann den Teig gehen lassen in eine gut ausgestrichene Form tun und 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen lassen. Auch kann man Sultanine hinein tun.

Mayonaise

Auf 1 Eigelb für 10 ₰ Öl langsam zu gießen. Etwas Salz, Pfeffer u. Essig.

Säuerliche Sauce für Fischfrikadellen.

Butter und Mehl schwitzen lassen. Wasser oder Bouillon zu gießen Saft von Citrone etwas Salz und Zucker. Bouillonkapsel und zuletzt mit einem Eigelb abrühren.

Einfache billige Torte

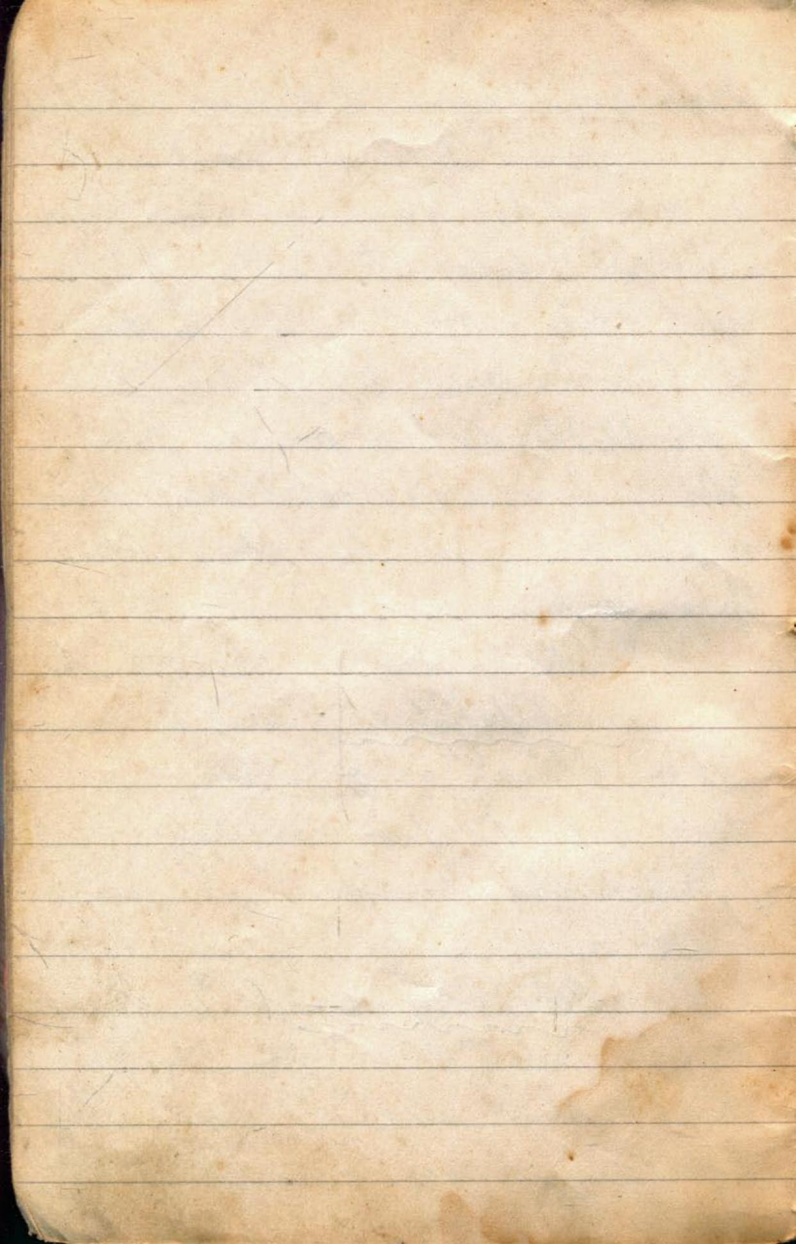
Gestoßenes Brot wird in eine Pfanne getan, wo erst viel Butter geschmolzen ist dann wird es von allen Seiten geröstet bis es schön kroß ist. Nun wird eine Springform mit Butter ausgestrichen. Zuerst kommt eine Schicht von

dem gerösteten Brot ein wenig Rum. dann Apfelmus und ein bißchen Zucker dann wieder Brot wieder Apfelmus und zuletzt Brot dann tut kleine Stückchen Butter darauf, schiebt sie ungefähr 10 Minuten in den Ofen. Wenn die Torte erkaltet ist kann man sie mit Früchten oder Gelee verzieren.

Schmalzplätzchen (B. Horns

1/2 ℔ Schmalz 1/2 ℔ Zucker
1 " Mehl 1 P. Hirschhornsalz
1 Packet Vanillezucker

Wespennester (B. Horns



Hachée

Übrig gebliebenen Braten oder gekochtes Rindfleisch wird fein gehackt. dann schmort man es mit etwas Butter, Mehl und Bouillon, als Gewürz gibt man gehackte Zwiebeln, Pfeffer Salz dazu. Man gibt klein geschnitten Gurken, Kapern, Weißwein oder Madeira dazu.

Kohlrouladen

Hierzu kocht man die Blätter vom Weißkohl in Salzwasser ab die Herzblätter hackt man und schmort sie in Butter gar, dieses gibt man zu der Fleischfarce, welche man fest

in die Blätter zu Rouladen rollt
und giebt sie in eine Pfanne welche
mit Butter ausgestrichen ist. gibt
gebräunte Butter und etwas ~~Brüh~~
Bouillon darüber und läßt sie
im Ofen backen.

Butternüsse

1 ℔ Mehl ½ Butter ½ ℔ Zucker
2 Eier 1 St. Vanille, 1 Zitronenschale
Cardamom u Hirschhornsalz.
Alles gut mit einander verar-
beiten kleine Kügelchen gerollt
auf ein Blech gesetzt obenauf
legt man eine ganze Mandel.

Gestkringel.

1 ℔ Mehl 1 ℔ Butter 1 Eßlöffel
Zucker 1 Ei 128 gr. Gest.
diesen Teig rollt man rund

aus, formt kleine Kügelchen
davon. Bestreicht mit Ei und
kehrt sie in Vanillezucker,
legt sie aufs Blech und backt
sie.

Reismehlpudding.

6 Ei. Milch, 3 [illegible] Reismehl
Butter, Rosinen, Eier, die
Schale, Saft von 3 Zitronen,
Salz, Zucker und Kardamom.
Nach dem Abkühlen den Schnee
der Eier hinzu. Läßt ihn 1/2 St.
kochen und reicht Fruchtsauce
dazu.

Eierstich.

Eier, Salz und Milch. Man rech-
net a. Person 2 Eier, 1 Löffel
Milch. Die Masse wird in einer
ausgestrichenen Form im Was-
serbade gekocht. Dann ausge-

stückt in Bouillon gegeben.

Butterkuchen. sehr schö

2 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zu-
cker, 2 Loth Hefe, 2 Zitronen
Schale, 6 Eier, etwas Milch
Cardamom 1/4 Corinten
und Mandeln.

Blutpudding.

Man kocht Hafergrütze im
Wasser und läßt es erkalten.
Nachdem tut man Salz, Zuk-
ker etwas Kanel, Rosinen
und eine Tasse Blut daran
und läßt es im Wasserbad
1-1½ Std. kochen. Man gibt
Apfelmus, geschmorte Bratkar-
toffel und geschmolzene Butter
mit Syrup dazu.

Griespudding.

1/2 ℔ Gries wird mit 1 Quart
Milch und 160 gr Butter
unter fortwährendem rühren
dick abgebacken. Nach dem
Abkühlen mischt man 10 Ei-
dotter, Zucker nach Geschmack
zwei abgeriebene Zitronen
und den Saft, etwas Karda-
mom eine Prise Salz und
zuletzt den Schnee der Eier
darunter locker. 1 1/2 - 2 Std.
kochen.

Götterspeise

In einer Glasschale tut
man eine Schicht geriebenes
Schwarzbrot dann eine Schicht
geriebene Schokolade, etwas
Kaneel, dann wieder eine
Schicht Schokolade und bestreut

die Speise mit Schlagsahne und geben.

Glasur.

Staubzucker rührt man mit etwas Wasser aus und gieße ein wenig Arrak dazu.

Törtchen.

1 ℔ Mehl, 4 Eigelb, 3/4 l Buttermilch, Zitronenschale, Salz und Zucker, 1 Teelöffel Natron. Zuletzt den Schaum der Eier und gleich backen.

Kartoffelpudding.

3/4 ℔ abg (kalt angerührt.)
3/4 ℔ abgeriebene Kartoffeln, 10 Loth Zucker, 2 Zitronen, Saft und Schale, 9 ganze Eier, 1 Löffel Rum, zuerst rührt man zu den Eidottern die Kartoffeln

dann Zitronenschale und Saft,
Zucker und zuletzt den Schnee.
In Puddingsform 2 Std. kochen.

Kokos-Makronen

1/2 ℔ Kokosmehl 1/2 ℔ feinen Zucker
4 Eiweis. — Eiweis zu Schaum
schlagen, Zucker dazu und zuletzt
Kokosmehl. Mit einem Teelöffel
kleine Häufchen aufsetzen.

Schokoladekuchen.

1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker
6 Eier 1/2 ℔ geriebene
Schokolade 80 Gramm Kartoffel
mehl 1 Teelöffel Backpulver.
Zubereitung, Butter, Zucker
und Eigelb werden nach
einander gerührt, dann die

Himbeermarmelade

~~Himbeergelee~~ (Frl. Wille.

1 ℔ Johannisbeersaft u. 2 ℔ gute Himbeeren werden gut gar gekocht. dann 3 ℔ Zucker welcher vorher naß gemacht worden ist daran auflösen. Wenn es dann dick vom Löffel fließt in Gläser füllen.

Johannisbeergelee. (Frl. Wille

Die Johannisbeeren werden gut durch gequetscht. dann mit wenig Wasser wird der Saft zu Feuer gebracht u. wenn es gut gekocht hat durch ein Tuch laufen lassen. dann wird wieder 1 ℔ Saft u. 1 ℔ Zucker zusammen gekocht. Fleißig den Schaum abfüllen u. wenn es dick vom Löffel fließt in Gläser füllen

Omletten (Frl. Wille

Eigelb wird kräftig geschlagen mit etwas Salz, Zucker, Kardamom, geriebene

Schokolade und Kartoffel-
mehl langsam zurühren,
zuletzt den Schnee der
Eier. 1/2 bis 3/4 Stunde backen
Der Kuchen muß etwas feucht
bleiben.

von Ficke.

<u>Kriegsbrot</u> halb Weizen u. halb
Roggenmehl (von Mutter.

Zutaten: 3 ℔ Mehl 10 ₰ Hefe 1/2 - 3/4
Ltr Milch etwas Salz u. Zucker.
Hefe wird mit etwas Zucker u. Milch
warm gestellt bis er geht. dann zu
dem Mehl tun die etwas erwärmte
Milch u. Salz u Zucker hinzu. dann tüchtig
kneten u. stehen lassen. Nachdem noch
mal wieder durch kneten, in eine

Himbeermarmelade

~~Himbeergelee~~ (Frl. Wille.

1 ℔ Johannisbeersaft u. 2 ℔ gute Himbeeren werden gut gar gekocht. dann 3 ℔ Zucker welcher vorher naß gemacht worden ist. darin auflösen. Wenn es dann dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Johannisbeergelee (Frl. Wille

die Johannisbeeren werden gut durch. gequetscht. dann mit wenig Wasser wird der Saft zu Feuer gebracht u. wenn es gut gekocht hat. durch ein Tuch laufen lassen. dann wird wieder 1 ℔ Saft u. 1 ℔ Zucker zusammen gekocht. Fleißig den Schaum abfüllen u. wenn er dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen

Omeletten (Frl. Wille

Eigelb wird tüchtig geschlagen mit etwas Salz. Zucker Kardamom gerieben.

Zitronenschale und ein wenig Kartoffel-
mehl dann den Schnee dazu u. in einer
Pfanne backen. Einen Augenblick im
Ofen backen lassen. dann mit Gelee
oder Früchten füllen u. Zucker bestreuen

Äpfel Gelee (Frl Wille)

Unreife Äpfel werden nicht abgeschält in
4 Teilen geschnitten vom Kernhaus be-
freit und mit soviel Wasser daß sie
eben bedeckt sind ausgekocht. Auf ein
Tuch durch laufen lassen u. 1 ℓ Saft
1 ℓ Zucker welcher naß gemacht war
den ist aufkochen lassen bis er dick
vom Löffel fließt. dann in Gläsern
füllen. Mit Zitronensaft abschmecken

Ragout von Schweinsgehirn

Ein paar schöne große Hirne werden
gewässert, sauber u. vorsichtig gewa-
schen von Häuten und Äderchen

befreit und in Wasser mit einigen
geschälten Zwiebeln, Pfeffer, Salz
und etwas mildem Essig gar ge-
kocht. Inzwischen dünstet man
2-3 Löffel Mehl in Butter gelb.
verkocht diese Einbrenne mit
etwas von der Hirnbrühe fügt
etwas Weißwein u. Zitronensaft
dazu, gibt das in Stücke gelegte
Hirn hinein, läßt es ganz leise
darin aufkochen schmeckt es ab
und zieht ~~es~~ die Sauce mit 2
Eidottern ab. Man kann das Ra-
gout in Blätterteigrand anrichten
oder man umkränzt es einfach
mit mit in Butter gelbgeröste-
ten Weißbrotschnitten

Eiersalat mit Schnittlauch.

Man kocht einige Eier hart, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, trocknet sie ab, hackt sie fein und tut sie in eine Salatschüssel, giebt fein gehackten Schnittlauch, etwas Oel, weißen Essig, Salz u. Pfeffer vermischt.

[illegible] für Kartoffeln

Kartoffeln werden gekocht, abdämpfen geschält u. schnell in Scheiben geschnitten. Dann zerläßt man Butter in einem Topf, läßt 1-2 feingeschnittene Zwiebeln u. etwas gehackte Petersilie andünsten, würzt mit Pfeffer u. Salz. schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie u. läßt sie ein Weilchen durchziehen. Dann schlägt man ungefähr 4 Eidotter mit 3-4 Eßlöffeln

mit dem Essig, gießt dies über
die heißen Kartoffeln, schwenkt
alles über dem Feuer bis es heiß
geworden ist u. richtet schnell
in einer erwärmten Schüssel
an.

Tortenteig (Frl. Wille)

1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 2 Eier
1 ℔ Mehl davon etwas Kartoffelmehl
1 Tasse Milch. Backpulver. Nachher
füllen

Vanille Plätzchen (Frl. Wille

3 Eier 1 ℔ Kartoffelmehl 1 ℔ Mai-
zenamehl 1 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter
1/2 ℔ Schmalz 10 ₰ Vanille 1 Teelöffel
Hirschhornsalz.

Schneebälle (Frl. Wille

1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Wasser 1/4 ℔
Butter abkochen dann 8 Eier hin-
zu, rührt die Masse bis sie nicht

schön dann etw. Zucker, Zimmt u
Kardamom. Kleine Häufchen auf
die Platte backen u vor dem An-
richten mit Schaum füllen.

Makaronen Frl. Wille

7 Eiweiß leicht zu Schaum schla-
gen mit 1 ℔ feingesiebtem Zucker
so lange gerührt bis es schön weiß
und dick geworden, dann 1 ℔ fein
geriebene Mandeln wovon 4 Loth
bittere sind

Gefüllte Tüten (Frl. Wille

4 ganze Eier. 4 Ei schwer Zucker
u 2 Ei schwer Mehl. Eier u Zucker
tüchtig rühren, recht lange, dann
Mehl darunter u kleine Häufchen
auf ein Backblech back sie in
gemütlich heißem Ofen zu schöner
Farbe. Schneidet sie vom Blech
los u dreht so lange sie noch

heiß sind kleine Tüten.

Sandtorte 1 Frl. Wille

1 ℔ Butter wird zur Sahne gerührt, dann verrührt man ein Ei mit 1 Löffel Zucker u. 1 Löffel Puder. So werden 10 Eier u. 1 ℔ Zucker u. 1 ℔ Mehl verrührt. dann kommt der Teig in eine Blechform welche mit Papier belegt u. Butter bestrichen ist.

Wein Sauce

Etwas Wasser wird warm u. Citronen schale gekocht dann rührt man einen kalten Kartoffel Kartoffelmehl daran läßt es eben aufkochen u. gibt Wein u. Zucker nach Belieben hinzu.

Apfel Pie (Frl Wille.

Den Boden der Schüssel legt man mit feinen geschnittenen Äpfeln, gießt etwas Weißwein darüber, u streut Zucker darüber. Nun macht man einen Teig von 1/2 ℔ Mehl 12 Loth Butter 1/4 ℔ Zucker 2 Eidottern, etwas abgeriebene Zitronenschale u ein wenig Rum. Bestreicht ihn mit Ei u läßt ihn bei mäßiger Hitze 3/4 St. backen.

Klöße zu Fruchtsuppe (Frl W.

6 Löffel Mehl, kleine Tasse Milch u 1 Löffel Zucker, backe man mit einem Löffel Butter ab, bis die Masse in einer Schüssel rühren 3 Eier daran. Nehme die Klöße mit einem Löffel u koche sie in Wasser

Vanillesauce. Frl. Wille

3 Eier 2 1/2 Tassen Milch etwas Zucker u. etwas Vanille werden werden über dem Feuer abgeschlagen bis es eben vor dem Kochen ist. Wenn nach dem Erkalten zu dick, gibt man Milch dazu.

Wild.

Hasenbraten 3/4 - 1 Std. die Läufe etwas länger

Rehrücken

bei langsamer Hitze braucht der Rücken eine Stunde. Wenn er sehr zart nur 3/4 Std. Rehkeule 1 1/4 Std.

Gans. 2 1/2 Std. gefüllte 3 Std.

Junge Gans 1 1/2 Std. braten

Enten 1 1/4 - 1 1/2 "

Tauben 3/4 Std

Gemüse

Alle Gemüse setzt man mit kochendem Wasser auf. Nur Blumenkohl kalt aufsetzen weil der leicht entzwei kocht. dieser muß nach der Größe ½ - 1 Std. kochen.

Ebsen

müssen wenn es ganz junge sind ½ Std kochen, wenn älter 1 Std.

Grosse Bohnen als Gemüse.

die großen Bohnen werden in kochendem Wasser 1½ - 2 Std. gar gekocht dann auf ein Sieb gegossen u. Salz über gestreut. Nun wird Butter mit etwas Mehl geschwitzt mit Bouillon oder Milch ausgerührt u. Bohnenkraut angeben.

Kartoffelklöße

Kartoffeln die einen Tag vorher gekocht werden gerieben, dann kommt Salz, Mehl u. Eier hinzu daß die Masse gut zusammen hält. auch geschmolzenes Fett kommt hinzu.

Apfelsinen Creme

6 Apfelsinen u 1 Zitrone den Saft zu 1/2 Ltr Schlagsahne, 10 Blätter Gelatine nach Geschmack. Schale gekocht.

Paradies Pudding

1/4 Pfd Schwarzbrotkrummen 1/4 Korinthen 1/4 Pfd Zucker. 4 fein geschnittene Äpfel 4 Eier wird zusammen gemischt. dann in Form 1½ Std kochen (Schneeschaum

Brotpudding

1/2 Pfd Weißbrot wird in Wasser geweicht mit 1/4 Pfd Butter über dem Feuer gerührt wenn abgekühlt 10 Eidotter Zimmt Kardamom

1 Citrone abgerieben u. Zucker nach Geschmack, den Schnee der Eier u. kocht die Masse 1½ - 2 Std.

Frucht oder Weinsauce.

Mehlpudding

½ ℔ gutes Mehl, ¼ ℔ Butter wird mit 4½ Tassen Milch über Feuer abgerührt. Nach dem Abkühlen 8 Eidotter Corinthen u. etwas Sukkade u. Gewürz hinzu, dann den Schnee der Eier. 1½ Std. kochen.

Reispudding

½ ℔ Reis mit Wasser beigesetzt dann in Milch gar gekocht mit ¼ ℔ Butter durchgerührt u. abkühlen 10 Eigelb auf jedem einen Löffel Zucker verrührt, etwas Caneel, die Schale einer halben Citrone den Schnee der Eier hinzu. In Form tun u. läßt ihn 2 Std. kochen.

Mandel Pudding

1/2 ℔ Gries wird mit 4 1/2 Tassen Milch u. 1/4 ℔ Butter über Feuer abgerührt. Nach dem Erkalten gibt man 9-10 Eigelb hinzu Zucker u. Gewürz nach Geschmack, dann 25-30 bittere nebst einigen süßen fein gehackt hinzu u. dann den Schnee der Eier

Butterkuchen

~~3/4 ℔ Mehl 30 gr Hefe. Diese wird mit lauwarmer Milch~~

Schaumtorte.

Aus Blätter oder Mürbteig rollt man eine Platte dünn aus den Rand dicker, bestreicht ihn mit Eigelb und backt ihn hellgelb. Ist er abgekühlt füllt man verschiedene Früchte hinein oder Gelee schlägt das Weiße

Fortsetzung 27.

Einfacher Bisquit

7 Eidotter mit Zucker verrührt dann 1/2 ℔ Mehl u. 1/4 ℔ geschmolzene Butter ferner den Schnee der Eier u. in eine ausgestrichene Form getan.

Kleine Teekuchen

3/4 ℔ Butter zur Sahne rühren 1/2 ℔ Zucker, 2 Eier etwas Zimmet, geriebene Zitronenschale tüchtig rühren dann 1 ℔ Mehl durch gemischt. Hiervon werden Bällchen gemacht auf eine Platte gedrückt mit Zucker u. Zimmet bestreuen. Hell gelb backen.

Reismehlkloß zu Kirschensuppe

Tante Marie.

1/2 Ltr. Milch wird mit einem Stück Vanille etwas Zucker Salz ein Stückchen Butter u 1/4 ℔ Reismehl gar gekocht. dann den Schnee von 2 Eiern. [illegible] dann auch darunter gemischt werden.

von 8-9 Eier mischt ungefähr 180 gr.
feinen Zucker und etwas gestoßene
Vanille darunter streicht den Schnee
über die Früchte, verziert sie mit
Schnee durch eine Tüte gespritzt
backt sie in mäßiger Hitze hellbraun.
Man kann dann auch wieder mit
Gelee belegen.

Frl. Wille) Chocoladen Plätchen

12 Loth feinen Zucker 1/4 ℔ geriebene
Chokolade, 4 Loth feines Mehl u
4 Eiweiß zu Schaum schlagen. Alles
zusammen schnell vermischen.
dann kleine Plätzchen auf eine
stark bestrichene Platte gesetzt u.
bei Mittelhitze backen.

Mürbeteig. Frl. Wille

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker etwas Citronen
schale Kardamom, klein wenig
Rum dann 1/4 ℔ Butter 1 1/2 Ei

zwischen gemengt. Gut ausgerollt wird der Teig verarbeitet.

Blätterteig. Frl. Wille.

1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter das Mehl wird mit etwas Wasser ~~ange~~ vermengt auf ein Backbrett aus gerollt die Butter hinein gelegt alle vier Seiten zusammen gelegt u. ausgerollt, 1/2 Stunde stehen lassen dann wieder ausrollen. so noch einige Male fortfahren u. der Teig ist zum Gebrauch fertig.

Zuckerguß.

Eiweiß Zucker u. Citronensaft wird solange gerührt bis es ganz steif ist.

Königs Kuchen

1/2 Pfd Butter zur Sahne gerührt
dann 5 Eier mit einem Löffel Zucker
nach u. nach gerührt fast 1/4 Stunde
1/4 Pfd ~~[illegible]~~ Korinthen 1/2 Pfd Mehl,
halb Puder halb Mehl dazu gemischt
ungefähr 10 Minuten. Man
kann auch das Eiweiß zu Schnee
dazu geben.

Kartoffelkuchen

1 Pfd Kartoffelmehl 1/2 Pfd Butter,
200 gr Zucker 3 Eier. Butter zur
Sahne gerührt. Mehl unter gerührt.
Eier geschlagen zu Schnee. dann
mit Zucker untergemischt. 20
Min zusammen geschlagen
Mäßiger Hitze recht lange gebacken
und weiß.

Kleine Plätzchen

1/2 ℔ Butter 1/4 ℔ Mehl 3 Eier 1/2 ℔ Zucker, Zitronensaft u. Schale.

Brombeer Saft.

Brombeeren werden immer mit Äpfeln verkocht. Meistens nimmt man halb Brombeeren u. halb Äpfel. Auch zur Marmelade nimmt je die Hälfte u. dann wie Himbeer marmelade zubereitet.

Brombeer Gelee

Halb Brombeeren u halb Äpfelsaft wird mit Zucker dick verkocht u. in Gläser gefüllt wie Johannisbeergelee.

Geschmorte Gans.

Eine junge Gans wird mit einem kleinen Guß Wasser 2 Stunden geschmort. Nachdem entfettet man die Sauce u. gibt 1/4 Liter dunklen

Portwein hinzu.

Rehbrust

Die Rehbrust wird genügend ausgewässert läßt sie schön gar werden. Vor dem Anrichten gießt man etwas Wasser hinzu u. verquirlt 1/8 Ltr. Rahm mit 1. Eßlöffel Mehl.

Schmalzgebackenes.

~~100 gr~~ 100 gr. Butter 100 gr Zucker 500 gr. Mehl 2. ganze Eier 2 Eßlöffel Milch u. 2 Eßlöffel Wasser. In Fett backen.

5 3/4 ~~Pf~~. R.

Falscher Kaviar (Tante Kark)

Matjes Heringe werden abgezogen, entgrätet, abgewaschen u. mit geräucherten Speck u. Zwiebel fein gewiegt. dann etwas Zitronensaft u. Pfeffer damit abschmecken. Schmeckt sehr zu Brot oder auch zu Bratkartoffeln

Fortsetzung von Kriegsbrot.

Form tun, u wieder augenblick gehen lassen. dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u 1½ St. bei mäßiger Hitze backen.

Reispudding.

Der Reis muß möglichst am Tage vor
her ausgequellt werden, damit er
ganz erkaltet ist wenn er zum Pudding
verrührt wird. Man quellt 250 gr.
Reis mit 1 bis 1 1/4 Ltr Milch und wenn
man will 90 gr. bester Butter aus.
Nach dem Erkalten mischt man 5-7
Eidotter, abgeriebene Zitronenschale,
100 - 125 gr. Zucker nach Belieben auch
125 gr. gereinigte Rosinen dazu.
Zuletzt den geschlagenen Schnee der
Eier. Füllt die Masse in die mit
Butter bestrichene, mit geriebenen
Semmel bestreute Form, verschließt
sie gut und läßt ihn im Wasser-
bad 1 1/4 - 1 1/2 Stunden kochen. Man
reicht Weinsauce dazu u. verziert
ihn mit verschieden Gelees, welches
man in schmale Streifen schneidet

fein) Plätzchen (Tante Adele)

1/4 Pfd Butter 1/2 Pfd Mehl. 1/4 Pfd Zucker knapp 1 Ei. — den Teig gut durch einander kneten dann eine Weile ruhen lassen. dann kleine Plätzchen formen mit Eiweiß u. Zucker oder Eigelb u. Zucker bestreichen. 1/2 Mandel oder 4 kl. Korinthen in der Mitte hinein tun u. schnell goldgelb backen.

Kartoffelsalat (Tante Marie

2 Eigelb mit Salz Pfeffer Essig durch rühren dann die Kartoffeln hinein schneiden. Butter in Zwiebeln gar dünsten dazwischen rühren. Immer fleißig rühren bis es eine Art Mayonnaise wird. dann

auf Wasserdampf stellen daß es gut durch wärmt.

Meerrettichsauce (von Grete).

Butter u. Mehl schwitzen lassen, Bouillon angießen, Bröttchen hinein, Meerrettich gerieben dazu etwas Zitronensaft u. Zucker mit einem Eigelb aber nicht kochen lassen.

Ragusauce.

Butter u. Mehl bräunen Bouillon aufgießen Lorbeerblatt, fein gehackte Zwiebeln, Pfefferkörner Salz Zitronensaft, Rosinen fein geschnittene Mandeln und etwas Zucker.

Braune Kuchen (H. Heitmann)

3 ℔ Mehl 1 ℔ Zucker 1 ℔ Kunsthonig
½ ℔ Butter ½ ℔ Schmalz 1 Zitrone,
5 Pf Kanehl. 3-4 Teelöffel Berliner
Salz. - Gleich ausrollen. Honig
warm machen. Fett und Zucker
mit auflösen.

Kartoffelmehlkuchen. ½ ℔ Kartoffelmehl, 150 gr. Butter, ¼ ℔ Zucker,
2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, ½ Pkt.
Backpulver. Gewürz nach Geschmack.

— — — — — —

Haferflockenplätzchen. 3 Tassen Haferflocken, 1 Tasse Zucker 1½ " " Mehl
100 gr. Butter 2 ganze Eier 1 Pkt.
Backpulver.

Weiße Kuchen (Mutter Junge)

2 ℔ Mehl
1 " Zucker
1/2 " Butter
3 Eier
1/4 ℔ Sukkade
1/4 " Mandeln
10 Pf. Rosenessenz
5 " Hirschhorn
2 Zitronen (Schale)
10 Pf. Kardamom
Abends vorher anrühren.

Pförtchen

1 ℔ Mehl 2 Eier 3/4 Ltr
Milch etwas Salz, Zucker
u. Zitronenschale
10 gr. Hefe
das Weiße zu Schnee

Zarte Gebäck

Braune Kuchen.

4 Pfd Mehl
1 " Zucker
3/4 " gest. Kandis
1 " Kuchensirup
1 " Butter
1 " Schmalz
1/4 Pfd ~~50~~ Pf Mandeln
20 " Sukkade
15 Gr. Pottasche
5 " Hirschhorn

Alles kalt einrühren, recht dünn ausrollen.

Charteuse

11	Gr. getr. Pommeranzenschalen
10	" frische Zitronenschalen
15	" Nelken
5	" ganzen Fenchel
2	" Nelkenpfeffer
10	" getr. Kümmel
2	" Muskatblüte

Alles zusammen wird mit 2 Ltr Weinspiritus und 3/4 Ltr Wasser 5-6 Tage hingestellt in ein verdecktes Gefäß. dann durch ein feines Sieb oder Tuch filtriert und mit 2 kg Zucker der vorher in Wasser (1/2 Ltr) aufgelöst ist und aufgekocht ist vermischt. — Es gibt ungefähr 6 Weinflaschen voll.

Schokoladentorte.

Zwei Kuchböden
1/2 ℔ geriebene Schokolade
1/2 " Butter oder Palmin
1/2 " Zucker
4 ganze Eier

Butter wird zur Salbe gerührt dann nach und nach die ganzen Eier dann Zucker und Schokolade dazu gerührt. Mit Mandeln bestreuen.

Roter roher Johannisbeersaft

Auf 10 ℔ ausgedrückten Saft 1 gr aufgelösten Salizyl. damit gut durchrühren. den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. durch ein Sieb tun u. in Flaschen füllen. Salizyl oben auf und mit Papier zubinden.

Rhabarberwein

1 Ltr Rhabarber wird in Würfeln geschnitten u. mit 2 Ltr. kochendes Wasser u. 1/2 Zitrone 4 Tage ziehen lassen. dann durchsieben Auf 1 Ltr Saft 3/4 ℔ Zucker gut durch-rühren. dann 4-6 Wochen gären lassen u. auf Flaschen ziehen.

Schwammklöße

2 Tassen Mehl
2 Tassen Milch
4 Eier abbacken
Butter u. Salz

Zwieback. Frl. Wiborg.

4 Pfd Mehl
1 Ltr Rahm
1/4 Pfd Zucker
3/4 " Butter
40 Gr. Hefe
6 Eigelb oder 2 ganze
Eier. Die Butter zuletzt
kalt durchrühren. Den
Teig tüchtig schlagen.

Haferflockenmakronen.

100 Gr. Zucker
100 " Butter
200 " Flocken
gehäuften Teelöffel
Hirschhornsalz etwas Zi-
tronenschale

Schaumbälle Frl. W.

1/4 ℔ Butter
1/4 " Mehl
1/4 " Wasser auf dem Feuer abbacken, gibt 4 Eier Zitronenschale oder etwas Kardamom dazu. Man setzt sie mit einem Löffel auf die Platte, und backt sie in einem recht heißen Ofen.

Pförtchen (Tiele

1 Tasse Milch 1 Tasse Mehl mit einem Stück Butter etwas Zucker u. Salz abbacken. dann 3 Eier ganz zuschlagen, etwas Kardamom u. Zitronenschale

und Rosinen hinzu tun und
etwas Backzucker. Mit einem
Eßlöffel in heißes Schmalz
backen.

Kuchen mit Saftguß.

1/2 Pf Kartoffelmehl
1/4 " Zucker 150 Gr. Butter
2 ~~3~~ Eier 3 Löffel kalte Milch
1/2 P. Backpulver. Gewürz
nach Geschmack.
Zum Guß
3 Löffel Saft und 100 gr. Zucker

Mürbe 2

320 Gr Butter 190 Gr. Zucker
1 Ei Vanille 420 Gr Mehl
1/2 Backpulver.

Schokoladen-Torte

1/4 ℔ Butter
1/2 " Zucker u 3 Eigelb
schaumig rühren. Dann
1/2 Tasse Milch u. 1/2 ℔ Mehl
1/2 Pk. Backpulver den Schnee
und Cakao nach Belieben.

Nußtorte

7 Eier 1/2 ℔ Zucker
1/4 ℔ geriebene Nüsse
1 Teelöffel Kartoffelmehl
Eiweiß zu Schnee schlagen.

Biskuit (Mutter

6 Eier
1/2 ℔ Zucker
Zitronen
1/4 ℔ Kartoffelmehl
1/4 ℔ Mehl
1 Backpulver

Salzgurken

24 Stunden in Wasser legen abbürsten und in Steintopf legen mit dem nötigen Gewürz
3 Ltr Wasser 1 Ltr Essig
200 Gr. Salz warm erkaltet
1 Pk. Salyzil 10 gr Weinstein.

Schattenmorellen

10 Pfd entsteinte Kirschen
5 " Zucker
10 Pf Salizyl, 2 Tage stehen lassen umrühren in Glashafen tun u. zubinden.

Kirschlikör. Tante Kark.

Auf 2 ℔ Weinkirschen 2 Ltr Wasser u. kocht dies zusammen tüchtig aus, gießt durch ein feines Tuch, legt 2 ℔ Hutzucker hinein u. stellt es an einem kühlen Ort. Wenn erkaltet 1 Stange Vanille (durchgeschnitten) und 5 Nelkenköpfe hinein am nächsten Tage wird es umgerührt und nach abermals 24 Stunden nimmt das Gewürz heraus gibt nach Geschmack Rum oder Arrak dazu sowie für 30 Pf Weinsprit und füllt das ganze in Flaschen.

Schwarzer Johannisbeerlikör

2 ℔ Frucht 3 Flaschen Wasser. 24 Stunden stehen lassen. Mit Nelken, Vanille und 2 ℔ Zucker aufkochen 1 Flasche Branntwein.

Bisquit.

1/2 ℔ Butter
1/2 " Zucker
1/2 " Kartoffelmehl 4 ganze Eier 1 Pk. Back-zucker 1/2 St. rühren. Saft u. Schale einer Zitrone Eiweiß zu Schnee

v. Frl. Wiberg

Himmelstorte

3/4 ℔ geschmolzene, erkaltete Butter, 6 Eidotter 1℔ Zucker 1℔ Mehl. Hiervon backt man 4 Kuchen, bestreut jeden mit Zucker, Kanehl, Citronenschale und geriebenen Mandeln. 1/2 Ltr Schlagsahne mit Vanille steif geschlagen wird zwischen jeden einzelnen Kuchen gestrichen und kalt gestellt. Am besten backt man die Kuchen morgens und tut abends den Rahm dazwischen.

Sol Milberg

Aepfeltorte (sehr gut.)

1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker
6–8 Eier, 1 ganze Citrone.
Butter schaumig rühren,
nach und nach unter
steten Rühren Eier
und Zucker daran,
den Saft und geriebene
Schale der Citrone, darauf
den Eierschnee zuletzt
einen gehäuften Suppen
teller voll fein
geschnittener Äpfel.
1 Stunde backen in
einer Springform.
Möglichst einen Tag
vor dem Gebrauch
backen!

160–180°

Erdbeerspeise.

1 Ltr Schlagsahne mit Zucker und Vanille zu Schaum schlagen. 3 Lth Gelatine und 1 ℔ Erdbeeren darunter gemischt. In eine Glas schale geben.

Welfenpudding

1 Ltr Milch 3/4 ℔ Zucker u. Vanille kochen, mit 1/4 ℔ Kartoffelmehl in 8 Löffel Milch aufgeweicht, abgerührt, nachdem solange gerührt, bis Blasen kommen. dann der steife Eischnee von 12 Eiern dazu.

In Formen zum Stürzen
füllen. Folgende Creme
wird später darüber
gegossen. 12 Eigelb
12 Eßlöffel Weißwein,
Zucker nach Geschmack
und 1 Weinglas Rum
werden bis dicht vorm
Kochen geschlagen.

Makronentorte.

Zu 1/4 ℔ Butter 50 gr Zucker
etwas Citrone und drei
Eigelb tut man soviel
Mehl, um einen glatten
Teig zu verarbeiten.
3/4 ℔ Mehl reichlich.
In einer Springform,
den Rand etwas hoch

drücken. Läßt den Teig
etwas backen. Dann
streicht man etwas
Marmelade darauf,
darauf die Mandelmasse.
diese besteht aus 1/2 ℔
geriebenen Mandeln
1/2 ℔ feinem Zucker
und 3 zu Schnee
geschlagenen Eiweiß.
die Marmelade muß
gut bedeckt sein.
die Mandelmasse mit
einem in Wasser
getauchten Messer glatt
gestrichen. 3/4 St. Backzeit

Roter Johannisbeersaft. vj.

Auf 10 ℔ ausgedrückten
Saft 1 Gramm aufgelöstes
Salicylpulver. Gut
durchrühren. Den Saft
2 Stunden stehen lassen.
Recht oft umrühren.
Durch ein Sieb tun
und in Flaschen füllen.
Salicylspiritus aufgießen
gut zukorken.

Schwarzer Johannisbeersaft.

7 ℔ schwarze Johannisbeeren
mit 3 Ltr Wasser aufkochen,
durchlaufen lassen.
Zum zweiten Male
mit 1½ Ltr Wasser
aufkochen 1 Kl. Glas Essig
durchlaufen lassen.

dann den Saft mit
3 Pfd Zucker aufkochen
und in Flaschen tun.

Kokusmakronen

1/2 Pfd Kokusraspel
1/2 Pfd Zucker
4 Eiweiß.

Aprikosenspeise

1 Pfd Aprikosen werden am Abend vorher gewaschen und mit 2 Ltr Wasser eingeweicht. Am andern Morgen weich gekocht. 1 Pfd Zucker dazu u. 25 Blatt rote Gelatine.

(Schlagsahne oder Vanilletunke

4 Eier
2 Tassen Zucker
gut 1 Tasse Kakao
1/2 Tasse Rum
1 Tafel Palmin.

Schlagsahne Pudding
Käthe Heesch

3 Eigelb mit 1/4 ℔
Zucker rühren
1/4 Ltr Milch mit
1/2 Stange Vanille
auf kochen und
dann dazu rühren
dann die Masse auf-
kochen dann in
einer Schale wieder
kalt rühren dann
3 (drei) Blatt Gelantine
dazu u. ~~[illegible]~~ den Eier-
schnee u. 1/4 Ltr.
Schlagrahm dazu.

Schweizerreis
1/4 kg Reis 1/2 Ltr Milch
1 Stange Vanille wird weich
gekocht, 2 Eigelb, 4 Blatt
Gelatine 100 gr. Zucker
unter den heißen Reis rühren.
Wenn das Ganze kalt ist,
1/2 Ltr. geschlagenen Rahm u.
nach Belieben mit Kompott
Früchten verzieren.
Rezept aus der Hauswirt-
schaftlichen Ausstellung

Sandtorte (Frau Bremer)

1/2 ℔ Butter
1/2 " Staubzucker
1/2 " Weizenpudermehl
4 ganze Eier
1 Teelöffel Backpulver
Vanille.

Butter u. Zucker zur Salbe rühren dann nach u. nach 1 ganzes Ei u. etwas Zucker bis alles verrührt ist, ungefähr 1/2 Stunde.

Vanille Creme

1 Paket Vanillezucker 3 Eier
75 Gramm Zucker 1/2 Ltr Milch
50 " feinstes Stärkemehl
oder Kartoffelmehl.

In einem Emailletopf rührt man das Eigelb mit dem Zucker u. Vanillez. schaumig u. gibt

nach u. nach das mit 6 Eßlöffeln
voll Wasser angerührte Stärke-
mehl hinzu. Zuletzt gießt man
die Milch zu u. bringt das Ganze
unter fortwährendem Rühren
zum Kochen. Wenn die Masse
einigemal aufgekocht ist nimmt
man sie vom Feuer läßt sie
unter Rühren etwas abkühlen
u. mischt dann mit dem Schnee,
besser das zu steifem Schnee ge-
schlagenen Eiweiß.

Vanille Plättchen

1 ℔ Weizenmehl
1 " Kartoffelmehl
1 " Zucker
1/2 " Butter
1/2 " Schmalz
1 Teelöffel Hirschhornsalz

Vanillezucker

Braune Marktkuchen

1/2 ℔ Zucker
1/2 " Sirup
1 " Mehl
1 Tasse Rahm
1 Ei, 1 Teelöffel Natron
6 Messerspitze Nelken

Pfeffernüsse (Fr. Atz.

1/2 ℔ Kartoffelmehl
1/2 " Mehl
1/2 " Butter
1/2 " Zucker
2 ganze Eier Vanille
1 Backpulver.

Sandkuchen

1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 1 ℔ Puder
Saft u. Schale 1 Zitrone 4 Eier
2 Teelöffel Backpulver.

Braune Pfeffernüsse.

2 1/2 ℔ Mehl
1 " Butter
1/2 " Schmalz
1 " Zucker
1/4 " Kuchensirup
Zimmt Kardamom
Backpulver oder Hirschhorn

Braune Kuchen (Mutter Jung

4 ℔ Mehl
1 " Kuchensirup
1 1/2 " Zucker
1/4 " Mandeln
1/2 " Sukkade
1/4 " Orangenschale
20 Pf. Kardamom
20 " Zimmt
5 " Hirschhorn
5 " Pottasche
2 Zitronen

1 ℔ Butter
1/2 Schmalz

Teekuchen M. Koch.

1 ℔ Mehl 4 Eier 1/4 ℔ Butter
1/4 Ltr Milch Zitronenschale Vanille
1 Backpulver 1/4 ℔ Zucker, Weiße
zu Schnee schlagen.

Teekuchen (Tante Kark)

2 große Tassen Mehl (1 gutes 1/2 ℔)
1 " Zucker
1 " Milch
70 gr. Butter Schale einer Zitrone
1 Ei 1 Backpulver Wenn bald
gar, Butterflocken oben auf u.
Zucker überstreuen u. gar
backen.

Butterkuchen

1 ℔ Mehl 125 gr. Butter 125 gr.
Zucker. 1/4 Ltr Wasser. 5 gr Salz

90 gr. geriebene Kartoffeln 30 gr
Hefe. Der fertige Teig wird mit
Butter gestrichen u. mit grobem
Zucker bestreut.

Schenkelein

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter
5 Eier, 1 Zitrone Eier u. Zucker
rühren dann die geschmolzene
Butter dann Mehl 1 Std rühen
lassen, dann ausknoten.
kleine Kränze formen in
Schmalz backen.

Fettnüsse

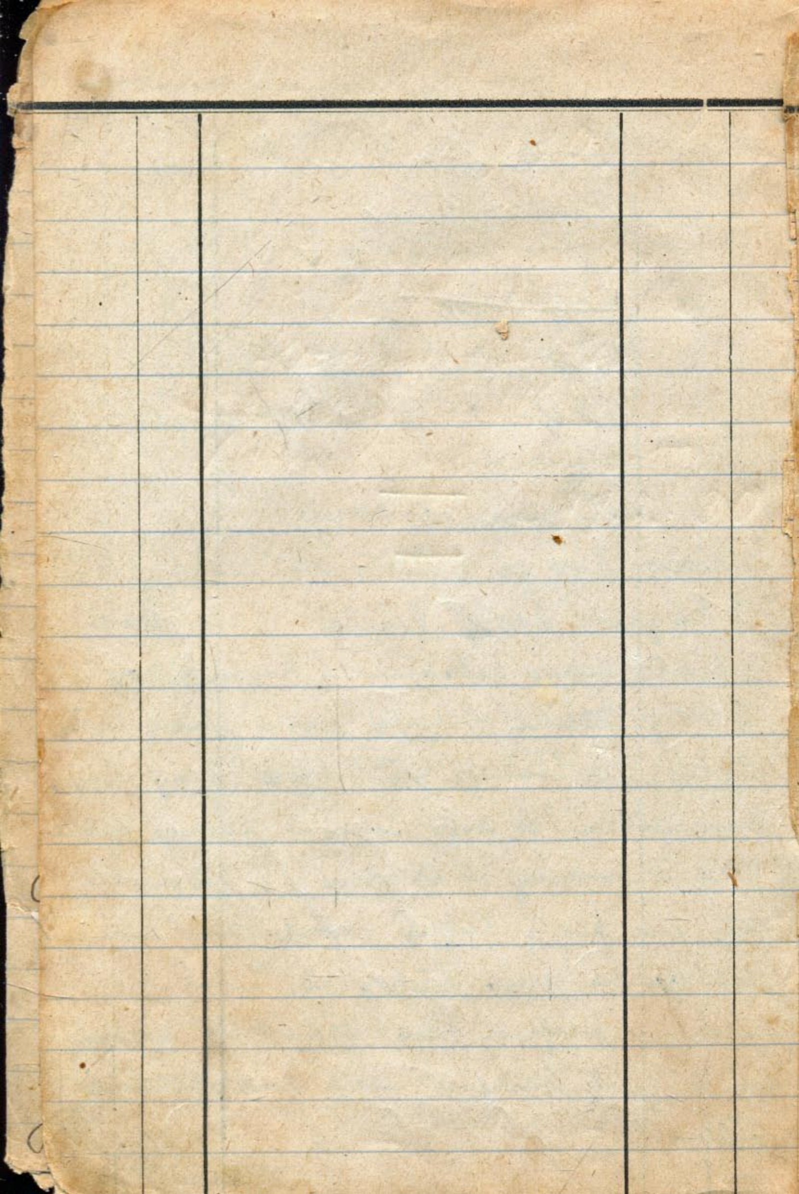
3 Löffel Butter 3 Löffel Zucker
3 Eier Vanille Zitronenschale
Mehl daß der Löffel darin steht
1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Tortenboden für Obsttorten

~~1/2 Pfd Mehl~~
1/4 Pfd Mehl 1/4 Pfd Butter
65 Gr. Zucker, 1 Eigelb

Himmelstorte.

Aus 200 gr Butter od. Marg. 1 Ei
3 Eigelb, 200 g Zucker, Saft und
Schale einer Zitrone, 1 Backpulver u.
500 g Mehl bereitet man einen Mür-
beteig. 3 Eiweiß zu Schnee. Teig dünn
ausrollen, so daß man 5 Platten erhält
(mit Tortenring abdrücken) 2 zugleich
auf ein Blech legen, mit Eischnee
bestreichen, mit Zucker u. Zimt u. ge-
hackten Nüssen oder Mandeln bestreu-
en u. gelb backen, mit Schlagsahne
füllen.



Schmalzbätchen (Frl. Pini)

2 Pfd Mehl
1 1/4 " Zucker
1 " Schmalz
3 Pk. Vanille
10 Gr. Hirschhornsalz.

Weiße Pfeffernüsse (Frl. Pini)

2 Pfd Mehl
1 " Zucker
1 " Butter
2 ganze Eier 1 Pk. Vanille
17 Gr. Hirschhornsalz.

Kringel oder Kränze (S. Zingrefe)

1 Pfd Mehl 180 gr. Butter
3 Eßlöffel Zucker 6 Eßlöffel
Milch 1 Backpulver, in Ei und
Zucker wälzen.

Biskuit

4 Eier 1/2 ℔ Zucker Saft und Schale einer Zitrone, 1/4 ℔ Kartoffelmehl.

Butterkrem

1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 3 Eigelb Vanille.

Blätterteig

1 ℔ Mehl 3/4 ℔ Butter, 10 Eß-löffel Wasser.

Taschen

200 gr. Butter, | 200 gr. geriebene
200 " Mehl | Kartoffeln

Mürbeteigboden

60 gr. Zucker
120 " Butter
180 " Mehl

6 Eßlöffel Fruchtsaft 6 Einweich-
wasser, 25 gr. Zucker. Läng-
liches Brot formen, 1 Std.
abbacken.

Mürbplätzchen

Frau Erfurt.

500 g. Mehl, 125 g Zucker 150
g Butter 2 Eier 1 Backpulver
Vanille oder Zitrone. Ausstechen
und auf ein gefettetes Blech
setzen.

Mohnkuchen

Frau Erfurt

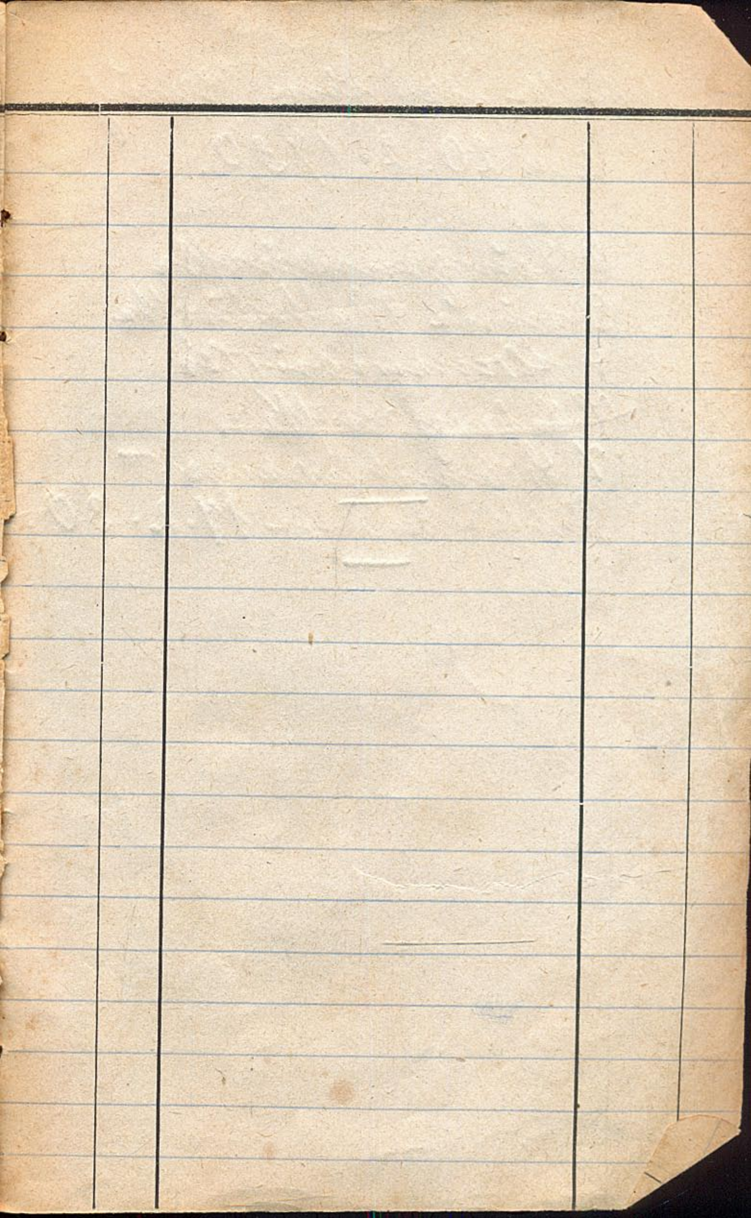
50 g Butter 1 Tasse Zucker 2
Eier, 1 Tasse Mehl 1 Tasse Grieß
1 Tasse Mohn, 1 Tasse Milch
1/2 Backpulver. Der Mohn wird
mit dem Teig verrührt.

Marmelade

Frau Ostfeld.

2 kg Früchte, 10 Min. kochen
1 " Zucker dazu, 20 Min
kochen, heiß in Gläser füllen.

Marmelade
1 1/2 kg Äpfel
1 1/2 " Birnen
1 1/2 " Zwetschgen
1 1/2 " Zucker
1/2 l Wasser
1 Pk. Vanillinzucker
1 " Einmachhilfe
Äpfel, Birnen gewaschen, geschält,
Kernhaus befreit, geschnitten, Zwetschgen
gewaschen, getrocknet, entsteint u. halb.
Wasser u. Zucker auf Stufe 3 zum Kochen gebrac



Würste nach dem Rauch

am 20. 2. 1930

6 Lungenwürste
3 runde Mettwürste
4 Flomenwürste
~~7 Leberwürste~~
7 Braunschweiger

Geschlachtet am 17. 2. 30.

Koch Rezepte

[„Pfund“ ist im Original als Pfund-zeichen geschrieben.]
[Als Mengenangabe gibt es „(für) ... Pf(ennig) ...“ das kann man nur nach Gefühl umsetzen. Für eine genaue Umsetzung müßte man Ort und Zeit der Niederschrift kennen.]
[„Pfund“ ist, ebenfalls je nach Entstehungszeit/Ort, sicher nicht 500g.]
[1/32 (Handels-)Pfund = 1/16 (Münz-)Mark = ½ Unze = 1 **Lot(h)** = 4 Quentchen = 16 Pfenniggewichte = 32 Hellergewichte = 18 Gran
Das Lot hatte in den verschiedenen deutschen Ländern unterschiedliche Massen, die zusätzlich auch noch zeitlich verschieden waren. Es lag meist zwischen 14 g und 18 g.]
[Gest = Hefe(schaum)]
[Kanel / Kanehl = Zimt]

[hier fehlen m.E. Seiten] 5 Eier das Gelbe auf dem Feuer und den Schnee vom Feuer anrühren.

Weiße Nüsse (Frau A.[?])

2 Pfund Mehl
1 Pfund Butter
1 Pfund Zucker
4 ganze Eier
1 Loth Hirschhornsalz
1/4 Pfund Suchade
1 ([?]) Citrone
1/2 Loth Kardamom
10 Pf.[?] Mandeln

Kräppeln[?]

1 Pfund Butter zur Sahne rühren. 8 Loth Zucker, 8 ganze Eier tüchtig rühren. 1/2 Liter Milch für 25 – 30 Pf. Hefe und soviel Mehl, daß es ein lockerer Teig wird. Citrone und Gewürz nach Geschmack. Zum besseren Aufgehen 1 Löffel Rum.

Bisquit mit Gries

12 Eier, 1/2 Pfund Gries, 1 Pfund Zucker, einige bittere Mandeln und für 10 ... [?] süße. Eigelb und Zucker werden mit dem Gries etwa 1/2 Std. lang gerührt, zuletzt den Schnee dazu. 3/4 Std. in einer Auflaufform zu backen.

Kleine Sandtörtchen

1/2 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann 1 Pfund Zucker und 1 1/2 Pfund Mehl, die Schale und der Saft einer Citrone und 1 Löffel Rum. Man setze kl. Häufchen auf ein Blech und backe sie hellbraun.

Fest-Krapfen

1/4 Pfund Butter, 3 ganze Eier, Zucker und Mehl nach Belieben. 1 große Obertrasse Milch und 1 Teelöffel Natron.

Geschwindgebackenes

1/4 Liter saure Sahne, 2 Eier, Mehl, daß der Löffel darin steht. Klöschen abstechen, in Schmalz backen, und mit Zucker bestreuen.

Rosinenbrot

2 Pfund Weizenmehl
1/2 Liter Milch
2 Eier
1 Eidi... [eigroß?] Butter
3 Eßlöffel Zucker, einige Rosinen und etwas Zitrone rührt man zu einem festen Teig, gibt wenn der Teig gut ist ein Packet Dr. Backpulver hinzu, arbeitet es gut durcheinander und formt ein Brot daraus, legt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, läßt es 10 Min. stehen, schiebt es in den Ofen und backt es bei guter Hitze.

Schokoladenplätzchen

3 Eiweiß und 250gr. Zucker werden 1/2 – 3/4 Std. gerührt, bis die Masse ganz [hier ist die Seite zu Ende und das Rezept geht nicht auf der nächsten weiter]

Birnen und Teig

1/2 Liter Milch und 1/2 Pfund Reismehl, etwas Salz, ...[?] Butter und etwas Zucker wird abgebacken. Wenn es kalt ist, 8 Eigelb und 4 Eßlöffel Mehl, dann den Schnee. Etwas Citronenschale und den Saft einer halben. Die Form wird mit Speckschreiben ausgelegt und 1 Pfund Birnen welche halb gar gekocht sind. Dann den Teig darüber tun, und 1 1/2 Std. backen. 1 Pfund Birnen werden zur Sauce genommen.

Schwarzer Johannisbeerlikör

3 Liter Johannisbeeren
3 Liter Wasser
3 Pfund Zucker
4 Loth bittere Mandeln 1 ... [Stück?] Vanille
1/2 Liter Franzbrantwein nach Belieben etwas Kognak

Feine Grießklöße

1/4 Pfund Butter zur Sahne rühren, dann nach und nach 4 Eier, 1/2 Pfund Grieß hineinrühren und recht lange kochen lassen, aber langsam

Kartoffel Pfannkuchen

6-7 große, ungekochte Kartoffeln werden gerieben, 2 ganze Eier, 1/4 fein geschnittene Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer. Wenn der Teig zu weich ist etwas gestoßen Zwieback. Gleich backen und servieren. Eingemachte Birnen oder Backobst dazu.

Errötene Jungfrau

Frau Mannemacher[?]
6 Eiweiß schläft man zu steifen Schau, allmählich 1/4 Pfund Zucker hinzu, den Saft einer Citrone, 4 Blätter rote Gelatine, und dann 3 Eigelb. Von den anderen Eigelb macht man eine Vanillesauce.

Schweizer Reis

Man [kocht] 1/2 Pfund Reis mit einer St. Vanille in 3/4 Liter Milch gar. Wenn es kalt ist, rührt man 1/4 Liter Schlagsahne und etwas Rum darunter. Man verziert es mit Gelee.

Kartoffel-Klöße

8 große trockene Kartoffeln, (am besten Magnum bonum) werden gerieben. 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, geschmolzenes Fett und etwas geröstetes Brot wird alles gut durchgemengt. Dann mit der Hand Klöße ausgeformt und 1/2 Std. in Salzwasser gar gekocht. Sie werden zu Ragu gegessen. Schmecken aber auch sehr schön zu Backobst.

Französischer Salat

Man schneidet den warmen Sellerie in kleine Scheiben in einem Topf mit kochendem Wasser, Stück Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Essig. Dann nimmt man Pellkartoffeln, Rotebeth[?], Salzgurken und ein paar Stück saure Gurken. schneidet alles in Scheiben. Zuletzt gibt man Mayonaise darüber.

Ochsenzungenragout

Eine frische Ochsenzunge wird in Salzwasser gar gekocht. Dann in kaltes Wasser gelegt, damit die Haut sich abziehen läßt. Man rechnet 2 Stunden. Dann rührt man ein Ei dick. Frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rühr es ebenfalls braun. Dann die Brühe wo die Zunge drin gekocht ist, etwas Pfeffer, Fleischextrakt, Salz, etwas Arrak, Saucissen[?]. eine in Scheiben geschnittene Trüffel; in Würfeln geschnittene, gekochte Kalbsmilch, einig Kapern. Dieses wird alles in die dicke kräftige Sauce getan und die auf die in Scheiben geschnittene Zunge gegossen. Kalbsmilch 1/4 Std. kochen, Trüffeln werden gewässert und gar gekocht.

Mürbeteigtorte

3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eigelb, etwas Vanillezucker. Dieses wird alles gut durchgearbeitet und dann die Hälfte in eine Springform getan. Ist die gar so kommt die andere Hälfte. Dazwischen kann man Apfelmus, Kirschen oder Johannisbeeren legen.

Schichttorte

1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 5 Eier. Die Butter zur Sahne rühren. Dann die Eierdotter nacheinander. Dann Mehl und Zucker abwechselnd hinzu. abgeriebene Citronenschale. Den Schnee schlagen und darunter rühren. Nun kann man auch von 2 Torten die Hälfte nehmen und die Schichttorte als 1. Teig und den Mürbeteig als 2. Teig, welches auch sehr schön ist.

Magdeburger Sauerkohl mit Erbsenpüree

2 Pfund Sauerkohl wird gut abgewaschen und mit Eisbein oder Schweinefleisch und einigen Äpfeln gar gekocht. Dann etwas Mehl überstreuen und mit wenig Zucker abschmecken. 1 Pfund gelbe geschälte Erbsen werden gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen, und Zwiebeln in Butter gebräunt darüber giesen, daß es eine dickliche Maße ist. Es werden frische Kartoffeln und Zwiebelsauce dazu gereicht.
Zeitdauer des Kochens für den Kohl ungefähr 2. Stunden.

Äpfel mit Reis

1/4 Pfund Reis läßt man mit Wasser bedeckt, etwas Citronenschale und Zucker 10 Minuten Kochen. Dann 1 1/2 Pfund Kochäpfel in Stücken geschnitten und auf den Reis tun. Dieses läßt man gut durcheinander kochen, bis es ein schlanker Brei ist. Sollte es zu süß sein mit Citronensaft abschmecken. Es sehr gut zu Schweinebraten und Ochsenbraten. Auch zu Schmorbraten und Bratwurst.

Spinat
Nachdem der Spinat gut verlesen und abgewaschen ist wird er in Salzwasser gar gekocht. Dann auf ein Sieb getan. Nun wird er recht fein gehackt. In einen Topf tut man Fett, Milch, etwas Zucker, klein wenig Salz und gestoßenes Brot. Damit den Spinat verrühren. Ist der Spinat fertig, so tut man zum Verzieren hart gekochtes Ei darauf.

Linsensuppe

Die Linsensuppe wird ebenso wie Erbsensuppe gekocht, nur mit einem Butterball abrühren. Und je nach Geschmackes Essig hinzutun.

Reismehl Pudding

1/2 Liter Milch, 1/2 Pfund Reismehl. Stichen[?] Butter etwas Salz u. Zucker auf dem Feuer abbacken. Dann 8 Eigelb, Saft und Schale einer Citrone 5 ...[?] Mandeln und daß zu Schaum geschlagene Eiweiß. 1. Stunde kochen. – Saft Sauce

Einfaches Weißbrot

2 Pfund bestes Weizenmehl, 1/2 Liter Milch, 5 ... [?] Hefe, etwas Citronenschale bischen Vanillezucker recht viel geschmolzenes Fett. Zucker u. Salz. Alles zusammen kräftig durchkneten. Dann den Teig gehen lassen in eine gut ausgestrichene Form tun und 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen lassen. Auch kann man Suchade hinein tun.

Mayonaise

Auf 1 Eigelb für 10 Pfennig Öl langsam zugießen. Etwas Salz, Pfeffer u. Essig.

Säuerliche Sauce für Fischfrikadellen

Butter und Mehl schwitzen lassen. Wasser oder Boullion zugießen. Saft von Citrone etwas Salz und Zucker. Boullionkapsel und zuletzt mit einem Eigelb abrühren.

Einfache billige Torte

Gestoßenes Brot wird in eine Pfanne getan, wo recht viel Butter geschmolzen ist dann wird es von allen Seiten gerührt bis es schön kroß ist. Nun wird eine Springform mit Butter ausgestrichen. Zuerst kommt eine Schicht von dem gerösteten Brot ein wenig Kanel. Dann Apfelmus und ein bischen Zucker, dann wieder Brot, wieder Apfelmus und zuletzt Brot. Dann tut kleine Stückchen Butter darauf, schiebt sie ungefähr 10 Minuten in den Ofen. Wenn die Torte erkaltet ist kann man sie mit Früchten oder Gelee verzieren.

Schmalzplätzchen (B. Horns[?])

1/2 Pfund Schmalz, 1/2 Pfund Zucker,
1 Pfund Mehl, 1 Pf Hirschhornsalz
1 Packet Vanillezucker.

Wespennester (B. Horns[?])

[leere Seite]

Hachée

Übrig gebliebenen Braten oder gekochtes Rindfleisch wird fein gehackt. Dann schmort man es mit etwas Butter, Mehl und Boullion, als Gewürz gibt man gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz dazu. Man gibt kein geschnittene Gurken, Kapern, Weißwein oder Mardaira dazu.

Kohlrouladen

Hierzu kocht man die Blätter von Weißkohl in Salzwasser ab. Die Herzblätter hackt man und schmort sie in Butter gar, dieses gibt man zu der Fleischfarce, welche man fest in die Blätter zu Rouladen rollt, und packt sie in eine Pfanne, welche mit Butter ausgestrichen ist, gibt gebräunte Butter und etwas Boullion darüber und läßt sie im Ofen backen.

Butternüsse

1 Pfund Mehl, 1/2 [Pfund] Butter, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 St. Vanille, 1 Citronenschale, Cardamom und Hirschhornsalz.
Alles gut mit einander verarbeiten, kleine Kügelchen gerollt, auf ein Blech gesetzt, obenauf legt man eine ganze Mandel.

Gestkringel

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 128g Gest. Diesen Teig rollt man rund aus, formt kleine Kringelchen davon. Bestreicht mit Ei und kehrt sie in Vanillezucker, legt sie aufs Blech und backt sie.

Reismehlpudding

6 Qu. [Quart?] Milch, 3 Pfund Reismehl, Butter, Palmin, Eier, die Schale Saft von 3 Zitronen, Salz, Zucker und Cardamom. Nach dem Abkühlen den Schnee der Eier hinzu. Läßt ihn 1 1/2 Std.. kochen und reicht Fruchtsauce dazu.

Eierstich
Eier, Salz und Milch, Man rechnet a. Person 2 Eier, 1 Löffel Milch. die Masse wird in einer ausgestrichenen form im Wasserbade gekocht. Dann ausgesteckt in Boullion gegeben.

Butterkuchen, sehr schön

2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 loth Gest, 2 Zitronen Schale, 6 Eier, etwas Milch. Cardamom, 1/4 [Pfund?] Chorinten und Mandeln.

Blutpudding

Man kocht Hafergrütze im Wasser und läßt es erkalten. Nachdem tut man Salz, Zucker etwas Kanel, Rosinen und eine Tasse Blut daran und läßt es im Wasserbad 1 – 1 1/2 Std. kochen. Man gibt Apfelmus, geschmorte Bratkartoffel und geschmolzene Butter mit Syrup dazu.

Griespudding

1/2 Pfund Gries wird mit 1 Quart Milch und 160gr Butter unter fortwährendem rühren dick abgebacken. Nachdem Abkühlen mischt man 10 Eidotter, Zucker nach Geschmack zwei abgeriebene Zitronen und den Saft, etwas Kardamom eine Prise Salz und zuletzt den Schnee der Eier darunter lockern. 1 1/2 – 2 Std. kochen.

Götterspeise

In einer Glasschale tut man eine Schicht geriebenes Schwarzbrot dann eine Schicht gerieben Schokolade, etwas Kanel, dann wieder eine Schicht Schokolade und bespritzt die Speise mit Schlagsahne und Gelee.

Glasur

Staubzucker rührt man mit etwas Wasser aus und gießt ein wenig Arrack dazu.

Pförtchen [oder Törtchen]

1 Pfund Mehl, 4 Eigelb, 3/4 l Buttermilch, Zitronenschale, Salz und Zucker, 1 Teelöffel Natron. Zuletzt den Schaum der Eier und gleich backen.

Kartoffelpudding

3/4 Pfund abg... (kalt angerührt.)
3/4 Pfund abgeriebene Kartoffeln, 10 Loth Zucker, 2 Zitronen, Saft und Schale, 9 ganze Eier, 1 Löffel Rum. Zuerst rührt man zu den Eidottern die Kartoffeln, dann Zitronenschale und Saft, Zucker und zuletzt den Schnee. In Puddingform 2 Std. kochen.

Kokos-Makronen

1/2 Pfund Kokosmehl, 1/2 Pfund feinen Zucker, 4 Eiweis – Eiweis zu Schaum schlagen, Zucker dazu und zuletzt Kokosmehl. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufsetzen.

Schokoladekuchen

1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 6 Eier, 1/2 Pfund geriebene Schokolade, 80 Gramm Kartoffelmehl, 1 [?]löffel Backpulfer. Zubereitung, Butter, Zucker und Eigelb werden recht lange gerührt, dann die Schokolade und Kartoffelmehl langsam zutun, zuletzt den Schnee der Eier. 1/2 bis 3/4 Stunde backen. Der Kuchen muss etwas feucht bleiben
von Fide

Kriegsbrot, halb Weizen und halb Roggenmehl (von Mutter.

Zutaten: 3 Pfund Mehl, 10 Pf Hefe, 1/2 – 3/4 Ltr. Milch, etwas Salz und Zucker.
Hefe wird mit etwas Zucker u. Milch warm gestellt bis er geht. Dann zu dem Mehl tun, die etwas erwärmte Milch u. Salz u. Zucker hinzu. Dann tüchtig kneten u. gehen lassen. Nachdem nochmal wieder durch kneten, in eine [ab hier auf Scanseite 24] Form tun, u. wieder augenblick gehen lassen. Dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u. 1 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.

Himbeermarmelade (Frl. Wille.

1 Pfund Johannisbeersaft und 2 Pfund gute Himbeeren werden gut gar gekocht. Dann 3 Pfund Zucker welcher vorher naß gemacht worden ist, darin auflösen. Wenn es dann dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Johannisbeergelee (Frl. Wille.

Die Johannisbeeren werden gut durchgequetscht. Dann mit wenig Wasser wird der Saft zu Feuer gebracht u. Wenn es gut gekocht hat, durch ein Tuch laufen lassen. Dann wird wieder 1 Pfund Saft u. 1 Pfund Zucker zusammen gekocht. Fleißig den Schaum abfüllen u. wenn er dick vom Löffel fließt in Gläsern füllen.

Omletten (Frl. Wille.

Eigelb wird kräftig geschlagen mit etwas Salz, Zucker, Kardamom, geriebene Zitronenschale und ein wenig Kartoffelmehl. Dann den Schnee dazu u. in einer Pfanne Backen. Einen Augenblick im Ofen backen lassen. Dann mit Gelee oder Früchten füllen u. Zucker bestreuen.

Apfel Gelee (Frl. Wille)

Unreife Äpfel werden nicht abgeschält in 4 Teilen geschnitten, vom Kernhaus bereit und mit soviel Wasser daß sie eben bedeckt sind ausgekocht. Auf ein Tuch durch laufen lassen u. 1 Pfund Saft 2 Pfund Zucker welcher naß gemacht worden ist, aufkochen lassen, bis er dick vom Löffel fließt. Dann in Gläsern füllen. Mit Citronensaft abschmecken.

Ragout von Schweinsgehirn

Ein paar schöne große Hirne werden gewässert, sauber und vorsichtig gewaschen, von Häuten und Äderchen und in Wasser mit einigen geschälten Zwiebeln, Pfeffer, Salz und etwas mildem Essig gargekocht. Inzwischen dünstet man 2-3 Löffel Mehl in Butter gelb, verkocht diese Einbrenne mit etwas von der Hirnbrühe, fügt etwas Weißwein u. Citronensaft dazu, gibt das in Stücke zerteilte Hirn hinzu, läßt es ganz leise darin aufkochen, schmeckt es ab und zieht die Sauce mit 2 Eidottern ab. Man kann das Ragout in Blätterteigrand anrichten oder man umkränzt es einfach mit mit in Butter gelb gerösteten Weißbrotschnitten.

Eiersalat mit Schnittlauch

Man kocht einige Eier hart, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, trocknet sie ab, hackt sie fein und tut sie in eine Salatschüssel, giebt fein gehackten Schnittlauch, etwas Oel, milden Essig, Salz und Pfeffer vermischt.

Pikante Eier Kartoffeln

Kartoffeln werden gekocht, abdämpfen, geschält und schnell in Scheiben geschnitten. Dann zerläßt man Butter in einem Topf, lässt 1-2 feingeschnittene Zwiebeln u. etwas gehackte Persilie abdünsten, würzt mit Pfeffer u. Salz, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie u. läßt sie ein Weilchen durchziehen. Dann schlägt man ungefähr 4 Eidotter mit 3-4 Eßlöffeln mildem Essig, gießt dies über die heißen Kartoffeln, schwenkt alles über dem Feuer bis es heiß geworden ist u. richtet schnell in einer erwärmten Schüssel an.

Tortenteig (Frl. Wille)

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Pfund Mehl davon etwas Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, Backpulver, [.......] füllen

Vanille Plättchen (Frl. Wille

3 Eier, 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Schmalz, 10 Pf Vanille, 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Schneebälle (Frl. Wille

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Wasser, 1/4 Pfund Butter abbacken, dann 8 Eier hinzu, rührt die Masse bis sie recht schön eben ist. Zucker, Kanel u. Kardamom. Kleine Häufchen auf die Platte backen u. vor dem Anrichten mit Schnee füllen.

Mackronen (Frl. Wille

7 Eiweiß leicht zu Schaum schlagen, mit 1 Pfund feingesiebtem Zucker so lange gerührt bis es schön weiß und dick geworden, dann 1 Pfund feingeriebene Mandeln wovon 4 Loth bittere sind.

Gefüllte Tüten (Frl. Wille

4 ganze Eier, 4 Ei schwer Zucker u. 2 Ei schwer Mehl. Eier u. Zucker tüchtig rühren, recht lange, dann Mehl darunter u. kleine Häufchen au fein Backblech, back sie in ziemlich heißen

Ofen zu schöner Farbe. Schneidet sie vom Blech loß u. dreht so lange sie noch heiß sind kleine Tüten.

Sandtorte (Frl. Wille

1 Pfund Butter wird zur Salbe gerührt, dann verrührt man ein Ei mit 1 Löffeln Zucker u. 1 Löffel Puder. So werden 10 Eier u. 1 Pfund Puder u, 1 Pfund Mehl verrührt. Dann kommt der Teig in eine Blechform welche mit Papier belegt u. Butter bestrichen ist.

Wein Sauce

Etwas Wasser wird [mit] Canehl u. Citronenschale gekocht, dann rührt man einen halben Teelöffel Kartoffelmehl daran, läßt es eben aufkochen u. gibt Wein u. Zucker nach Belieben hinzu.

Apfel Pei (Frl. Wille.

Den Boden der Schüssel legt man mit feinen geschnittenen Äpfeln, gießt etwas Weißwein darüber, u. streut Zucker darüber. Nun macht man einen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eidottern, etwas abgeriebene Zitronenschale u. ein wenig Rum. Bestreicht ihn mit Ei u. läßt ihn bei mäßiger Hitze 3/4 St. backen.

Klöße zu Fruchtsuppe (Frl. W.

6 Löffel Mehl, kleine Tasse Milch u. 1 Löffel Zucker, backe man mit einem Löffel Butter ab, tun die Masse in einer Schüssel rühren, 3 Eier daran. Steche die Klöße mit einem Löffel z. koche sie in Wasser.

Vanillesauce (Frl. Wille

3 Eier, 2 1/2 Tassen Milch, etwas Zucker u. etwas Vanille werden {werden} über dem Feuer abgeschlagen, bis es eben vor dem Kochen ist. Wenn nach dem Erkalten zu dick, gibt man Milch dazu.

Wild

Hasenbraten 3/4 – 1 Std. Die Läufer etwas länger

Rehrücken

Bei langsamer Hitze braucht der Rücken eine Stunde. Wenn er sehr zart nur 3/4 Std. Rehkeule 1 1/4 Std.

Gans 2 1/2 Std. gefüllte 3 Std. Junge Gans 1 1/2 Std. braten
Enten 1 1/4 – 1 1/2 Std.
Tauben 3/4 Std.

Gemüse

Alle Gemüse setzt man mit kochendem Wasser auf. Nur Blumenkohl kalt aufsetzen weil der leicht entzwei kocht. Dieser muß nach der Größe 1/2 – 1 Std. kochen.

Erbsen

Müssen wenn es ganz junge sind 1/2 Std. kochen, wenn älter 1 Std.

Große Bohnen als Gemüse

Die großen Bohnen werden im kochenden Wasser 1 1/2 – 2 Std. gar gekocht. Dann auf ein Sieb gegossen u. Salz über gestreut. Nun wird Butter mit etwas Mehl geschwitzt mit Boullion oder Milch ausgerührt u. Bohnenkraut angetan.

Kartoffelklöße

Kartoffeln die einen Tag vorher gekocht, werden gerieben, dann kommt Salz, Mehl u. Eier hinzu, daß die Masse gut zusammen hält, auch geschmolzenes Fett kommt hinzu.

Apfelsinen Creme

6 Apfelsinen u. 1 Citrone den Saft zu 1/2 Ltr. Schlagrahm, 10 Blätter Gelantine, nach Geschmack Schale gekocht.

Paradies Pudding

1/4 Pfund Schwarzbrotrkummen, 1/4 Corinthen, 1/4 Pfund Zucker, 4 fein geschnittene Aepfel, 4 Eier wird zusammen gerührt, dann in Form 1 1/2 Std. kochen (Scherrysauce

Brotpudding

1/2 Pfund Weißbrot wird in Wasser geweicht mit 1/4 Pfund Butter über dem Feuer gerührt, wenn abgekühlt 10 Eidotter, Zimmt, Cardamom, 1 Citrone abgerieben, u. Zucker nach Geschmack. Den Schnee der Eier u. kocht die Masse 1 1/2 – 2 Std.
Frucht oder Weinsauce.

Mehlpudding

1/2 Pfund gutes Mehl, 1/4 Pfund Butter wird mit 4 1/2 Tassen Milch über Feuer abgerührt. Nach dem Abkühlen 8 Eidotter, Corinthen u. etwas Suckade u. Gewürz hinzu. Dann den Schnee der Eier. 1 1/2 Sd. kochen.

Reispudding

1/2 Pfund Reis mit Wasser beigesetzt. Dann in Milch gar gekocht, mit 1/4 Pfund Butter durchgerührt u. abkühlen. 10 Eigelb auf jedem einen Löffel Zucker verrührt, etwas Canehl, den Schnee der Eier hinzu. In Form tun u. läßt ihn 2 Std. kochen.

Mandel Pudding

1/2 Pfund Gries wird mit 4 1/2 Tassen Milch u. 1/4 Pfund Butter über Feuer abgerührt. Nach dem erkalten gibt man 9 – 10 Eigelb hinzu, Zucker u. Gewürz nach Geschmack. Dann 25 – 20 bittere nebst einigen süßen fein gehackt hinzu u. dann den Schnee der Eier. [1 1/2 – 2 (?) Std. kochen]

Butterkuchen
[unvollständiges Rezept, von der Autorin gestrichen]

Schaumtorte

Aus Blätter oder Mürbeteig rollt man eine Platte dünn aus, den Rand dicker, bestreicht ihn mit Eigelb und backt ihn hellgelb. Ist er abgekühlt füllt man verschiedene Früchte hinein oder Gelee schlägt das Weiße
[Seitenfolge komisch. im Scan übernächste Seite (rechtes Blatt von Seite 21) passt zum Rezept, darum dort weiter]
von 8-9 Eier, mischt ungefähr 180 gr. feinen Zucker und etwas gestoßene Vanille darüber, streicht den Schnee über die Früchte, verziert sie mit Eischnee durch eine Tüte gespritzt, back sie in mäßiger Hitze hellbraun. Man kann dann auch wieder mit Gelee belegen.

[weiter linkes Blatt von Scan Seite 21]

Einfacher Bisquit

4 Eidotter mit Zucker verrührt, dann 1/2 Pfund Mehl u. 1/4 Pfund geschmolzenes Butter ferner den Schnee der Eier u. in eine ausgestrichene Form getan.

Kleine Teekuchen

3/4 Pfund Butter zur Sahne rühren, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier etwas Zimmt, geriebene Zitronenschale, kräftig rühren, dann 1 Pfund Mehl durchgemischt. Hiervon werden Blätter gemacht auf eine Platte gedrückt mit Zucker u. Zimmt bestreuen. Hell gelb backen.

Reismehlkloß zu Kirschensuppe

Tante Marie
1/2 Ltr. Milch wird mit einem Stück Vanille, etwas Zucker, Salz, ein Stückchen Butter u. 1/4 Pfund Reismehl gar gekocht. Dann den Schnee von 1-2 Eiern, Eigelb kann auch darunter gerührt werden.

[weiter rechtes Blatt Scan Seite 21]

Chocoladen Plättchen (Frl. Wille

12 Loth feinen Zucker, 1/4 Pfund geriebene Chokolade, 4 Loth feines Mehl u. 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen. Alles zusammen schnell vermischen, dann kleine Plätzchen auf eine stark bestrichene Platte gesetzt u. bei Mittelhitze backen.

Mürbeteig (Frl. Wille

1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, etwas Citronenschale, Cardamom, klein wenig Rum, dann 1/4 Pfund Butter, 1 1/2 Ei zwischen gemengt. Gut ausgerollt wird der Teig verarbeitet.

Blätterteig (Frl. Wille

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, das Mehl wird mit etwas Wasser vermengt auf ein Backbrett ausgerollt, die Butter hinein gelegt, alle vier Ecken zusammen gelegt u. ausgerollt, 1/2 Stunde stehen lassen dann wieder ausrollen, so noch einige Male fortfahren u. der Teig ist zum Gebrauch fertig.

Zuckerguß

Eiweiß, Zucker u. Citronensaft wird solange gerührt, bis es ganz steif ist.

Königskuchen

1 Pfund Butter zur Salbe gerührt, dann 5 Eier mit einem Löffel Zucker nach u. nach gerührt, fast 1/4 Stunde, 1/4 Pfund Korinthen, 1/2 Pfund Mehl, halb Puder, halb Mehl dazu gerührt ungefähr 10 Minuten. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee dazugeben.

Kartoffelkuchen

1 Pfund Kartoffelmehl, 1/2 Pfund Butter, 200 gr Zucker, 3 Eier. Butter zur Sahne gerührt. Mehl untergerührt. Eier geschlagen zu Schnee. Dann mit Zucker untergemischt. 20 Min. zusammengeschlagen. Mäßiger Hitze recht kros gebacken und weiß[?]

Kleine Plättchen

1/2 Pfund Butter, 3/4 Pfund Mehl, 3 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Citronensaft u. Schale.

Brombeer Saft

Brombeeren werden immer mit Äpfeln verkocht. Meistens nimmt man halb Brombeeren u. halb Äpfeln

Brombeer Gelee

Halb Brombeeren u. halb Äpfelnsaft wird mit Zucker dick verkocht u. in Gläsern gefüllt wie Johannisbeergelee.

Geschmorte Gans

Eine junge Gans wird mit einem kleinen Guß Wasser 2 Stunden geschmort. Nachdem entfettet man die Sauce u. gibt 1/4 Ltr. dunklen Portwein hinzu.

Rehbrust

Eine Rehbrust wird genügend ausgewässert, läßt sie schön gar werden. Vor dem Anrichten gießt man etwas Wasser hinzu u. verquirlt 1/8 Ltr. Rahm mit 1 Teelöffel Mehl.

Schmalzgebackenes

100 gr Butter, 100 gr. Zucker, 300 gr. Mehl, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Milch u. 2 Eßlöffel Wasser. In Fett kochen.

Falscher Kaviear (Tante Kark

Mathies Heringe werden abgezogen, entgrätet, abgewaschen u. mit geräuchertem Speck u. Zwiebel fein gewiegt. Dann etwas Zitronensaft u. Pfeffer damit abschmecken. Schmeckt sehr zu Brot, aber auch zu Bratkartoffeln.

[Fortsetzung von Kriegsbrot

Form tun, u. wieder augenblick gehen lassen. Dann mit Milch oder Eigelb überstreichen u. 1 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.]

Reispudding

Der Reis muß möglichst am Tage vorher ausgequellt werden, damit er ganz erkaltet ist, wenn er zum Pudding verrührt wird. Man quellt 250 gr. Reis mit 1 Ltr. bis 1 1/4 Ltr. Milch und wenn man will 90 gr. bester Butter aus. Nach dem Erkalten mischt man 5-7 Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, 100-125 gr. Zucker nach Belieben auch 125 gr. gereinigte Rosinen dazu. Zuletzt den geschlagenen Schnee der Eier. Füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit geriebenen Semmel bestreute Form, verschließt sie gut und läßt ihn im Wasserbad 1 1/4 – 1 1/2 Stunden kochen. Man reicht Weinsauce dazu u. verziert ihn mit verschiedenen Gelees, welches man in schmale Streifen schneidet.

fein) Plättchen (Tante Adele)

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, knapp 1 Ei. _ _ Den Teig gut durcheinander kneten, dann eine Weile ruhen lassen. Dann kleine Plättchen formen mit Eiweiß u. Zucker oder Eigelb u. Zucker bestreichen, 1/2 Mandel oder 4 kl. Korinthen in der Mitte hinein tut u. schnell goldgelb backen.

Kartoffelsalat (Tante Marie

2 Eigelb mit Salz, Pfeffer, Essig durchrühren, dann die Kartoffeln hinein schneiden. Zwiebeln in Butter gar dünsten dazwischen rühren. Immer fleißig rühren, bis es eine Art Mayoinse[soll wohl Mayonaise heißen] wird. Dann auf Wasserdamft stellen, daß es gut durchwärmt.

Meerettichsauce (von Grete)

Butter u. Mehl schwitzen lassen, Boullion angießen, Corinthen hinein. Meericht gerieben dazu, etwas Zitronensaft u. Zucker, mit einem Eigelb, aber nicht kochen lassen.

Ragusauce

Butter u. Mehl bräunen, Boullion ausrühren, Lorbeerblatt, fein gehackte Zwiebeln, Pfefferkörner, Salz, Zitronensaft, Rosinen, feingeschnittene Mandeln u. etwas Zucker.

Braune Kuchen (H. Hu[...]

3 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Kunsthonig, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Schmalz, 1 Zitronen, 5 Pf. Kanehl, 3-4 Teelöffel Lerlin...[?] Salz. – Gleich ausrollen, Honig warm machen. Fett und Zucker mit auflösen.

Kartoffelmehlkuchen

1 Pfund Kartoffelmehl, 150 gr. Butter, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, 1/2 Pkt. Backpulver. Gewürz nach Geschmack.

Haferflockenplätzchen

3 Tassen Haferflocken, 1 Tasse Zucker, 1 1/2 Tassen Mehl, 100 gr. Butter, 2 ganze Eier, 1 Pkt. Backpulver.

Weißer Kuchen (Mutter Inge)

2 Pfund Mehl
1 Pfund Zucker
1/2 Pfund Butter
3 Eier
1/4 Pfund Suckade
1/4 Pfund Mandeln
10 Pf. Rosenessenz
5 Pf Hirschhorn
2 Zitronen (Schale)
10 Pf. Kardamom
Abends vorher anrühren.

Pförtchen

1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1/4 Ltr. Milch, etwas Salz, Zucker u. Zitronenschale
10 gr. Hefe
Das Weiße zu Schnee.

Tante Gretchen

Braune Kuchen

4 Pfund Mehl
1 Pfund Zucker
3/4 Pfund gest. Kandis
1 Pfund Kuchensirup[?]
1 Pfund Butter
1 Pfund Schmalz
1/4 Pfund Mandeln
20 Pf. Suchade

15 gr. Pottasche
5 gr. Hirschhorn
alles kalt anrühren, recht dünn ausrollen.

Charteuse

11 gr. getr. Pommeranzenschale
10 gr. frische Zitronenschale
15 gr. Nelken
5 gr. ganzen Kanehl
2 gr. Nelkenpfeffer
10 gr. getr. Kümmel
2 gr. Muskatblüte
Alles zusammen wird mit 2 Ltr. Weinspiritus und 3/4 Ltr. Wasser 5-6 Tage hingestellt in ein verdecktes Gefäß. Dann durch ein feines Sieb oder Tuch filtriert und mit 2 1/2 Pfund Zucker, der vorher in Wasser (1/2 Ltr.) aufgelöst und aufgekocht ist vermischt. – Es gibt ungefähr 6 Weinflaschen voll.

Schokoladentorte

Zwei Keksböden
1/2 Pfund geriebene Schokolade
1/2 Pfund Butter oder Palmin
1/2 Pfund Zucker
4 ganze Eier
Butter wird zur Salbe gerührt, dann nach und nach die ganzen Eier, dann Zucker und Schokolade dazu geführt. Mit Mandeln bestreuen.

Roter roher Johannisbeersaft

Auf 10 Pfund ausgedrückten Saft 1 gr. aufgelöster Salizyl. Damit gut durchrühren. Den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. Durch ein Sieb tun u. in Flaschen Füllen. Sylizyl oben auf und mit Papier zubinden.

Rhabarberwein

1 Ltr. Rhabarber wird in Würfeln geschnitten u. mit 2 Ltr. kochendes Wasser u. 1/2 Zitronen 4 Tage ziehen lassen. Dann durchsieben. Auf 1 Ltr. Saft 3/4 Pfund Zucker gut durchrühren. Dann 4-6 Wochen gären lassen u. auf Flaschen ziehen.

Schwemmklöße
2 Tassen Mehl
2 Tassen Milch
4 Eier abbacken
Butter u. Salz

Zwieback Frl. Wiborg

4 Pfund Mehl
1 Ltr. Rahm

1/4 Pfund Zucker
3/4 Pfund Butter
40 gr. Hefe
6 Eigelb oder 2 ganze Eier. Die Butter zuletzt kalt durchrühren. Den Teig kräftig schlagen.

Haferflockenmakronen

100 gr. Zucker
100 gr. Butter
200 gr. Flocken
gehäuften Teelöffel Hirschhornsalz, etwas Zitronenschale

Schneebälle Frl. W.

1/4 Pfund Butter
1/4 Pfund Mehl
1/4 Pfund Wasser auf dem Feuer abbacken, gibt 4 Eier, Zitronenschale oder etwas Kardamom dazu. Man setzt sie mit einem Löffel auf die Platte und backt sie in einem recht heißen Ofen.

Pförtchen (Fide[?]

1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl mit einem Stück Butter, etwas Zucker u. Salz abbacken. Dann 3 Eier ganz zuschlagen, etwas Kardamom u. Zitronenschale und Rosinen hinzu tun und etwas Backpulver. Mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz kochen.

Kuchen mit Saftguß

1/2 Pfund Kartoffelmehl
1/4 Pfund Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 3 Löffel kalte Milch, 1/2 P. Backpulver. Gewürz nach Geschmack.
Zum Guß
3 Löffel Saft und 100 gr. Zucker

Mürbe 2[?]

320 Gr. Butter, 190 gr. Zucker, 1 Ei, Vanille, 420 gr. Mehl, 1 Backpulver.

Schokoladen Torte

1/4 Pfund Butter
1/2 Pfund Zucker u. 3 Eigelb schaumig rühren. Dann 1/2 Tasse Milch u. 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pk. Backpulver. Den Schnee und Cakao nach Belieben.

Nußtorte

7 Eier, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geriebene Nüsse, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Bisquit (Mutter

6 Eier
1/2 Pfund Zucker
Citronen
1/4 Pfund Kartoffelmehl
1/4 Pfund Mehl
1 Backpulver

Schwarzer Johannisbeerlikör

2 Pfund Frucht, 3 Flaschen Wasser. 24 Stunden stehen lassen. Mit Nelken, Vanille und 2 Pfund Zucker aufkochen. 1 Flasche Branntwein.

Bisquit

1/2 Pfund Butter
1/2 Pfund Zucker
1/2 Pfund Kartoffelmehl
4 ganze Eier, 1 Pk. Backpulver, 1/2 St. rühren. Saft u. Schale einer Zitrone. Eiweiß zu Schnee.

v. Frl. Wiburg

Himmelstorte

3/4 Pfund geschmolzene, erkaltete Butter, 6 Eidotter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl. Hiervon backt man 4 Kuchen, bestreut jeden mit Zucker, Kanehl, Citronenschale und geriebenen Mandeln. 1/2 Ltr. Schlagrahm mit Vanille steif geschlagen wird zwischen jeden einzelnen Kuchen gestrichen, und kalt gestellt. Am besten backt man die Kuchen morgens und tut abends den Rahm dazwischen.

Frl. Wiburg

Apfeltorte (sehr gut)

1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 6-8 Eier, 1 ganze Citrone. Butter schaumig rühren, nach und nach unter stetem Rühren Eier und Zucker daran, den Saft und geriebene Schale der Cirone, darauf den Eierschnee, zuletzt einen gehäuften Suppenteller voll fein geschnittener Äpfel. 1 Stunde backen in einer Springform. Möglichst einen Tag vor dem Gebrauch backen.

Erdbeerspeise

1 Ltr. Schlagrahm mit Zucker und Vanille zu Schaum schlagen. 3 L[o]th Gelatine und 1 Pfund Erdbeeren darunter gemischt. in eine Glasschale getan.

Welfenpudding

1 ltr Milch, 3/4 Pfund Zucker u. Vanille kochen, mit 1/4 Pfund Kartoffelmehl in 8 Löffel Milch ....[aufgeweicht?], abgerührt, nachdem solange gerührt, bis Blasen kommen. Dann den steifen Eierschnee von 12 Eiern dazu.
In Formen zum Stürzen füllen. Folgende Sauce wird später darüber gegossen. 12 Eigelb, 12 Eßlöffel Weißwein, Zucker nach Geschmack, und ein Weinglas Rum. Werden bis dicht vorm Kochen geschlagen.

Makronentorte

Zu 1/4 Pfund Butter, 50 gr. Zucker, etwas Citrone und drei Eigelb tut man soviel Mehl, um einen glatten Teig zu verarbeiten.
3/4 Pfund Mehl reichlich.
In einer Springform, den Rand etwas hochdrücken. Läßt den Teig etwas backen. Dann streicht man etwas Marmelade darauf, darauf die Mandelmasse. Diese besteht aus 1/2 Pfund geriebenen Mandeln, 1/2 Pfund feinem Zucker und 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Die Marmelade muß gut bedeckt sein. Die Mandelmasse mit einen in Wasser getauchten Messer glatt gestrichen. 3/4 Std. Backzeit.

Roter Johannisbeersaft, roh

Auf 10 Pfund ausgedrücktem Saft 1 Gramm aufgelöstes Salicilpulver. Gut durchrühren. Den Saft 2 Stunden stehen lassen. Recht oft umrühren. Durch ein Sieb tun und in Flaschen füllen. Salicylsäure aufgießen, gut zukorken.

Schwarzer Johannisbeersaft

7 Pfund schwarze Johannisbeeren mit 3 Liter Wasser aufkochen, durchlaufen lassen. Zum zweiten Male mit 1 1/2 Ltr. Wasser aufkochen, 1 kl. Glas Essig durchlaufen lassen. Dann den Saft mit 3 Pfund Zucker aufkochen und in Flaschen tun.

Kokusmakronen

1/2 Pfund Kokusraspel
1/2 Pfund Zucker
4 Eiweiß

Aprikosenspeise

1 Pfund Aprikosen werden am Abend vorher gewaschen und mit 2 Ltr. Wasser eingeweicht. Am anderen Morgen wenig gekocht. 1 Pfund Zucker dazu und 25 Blatt rote Gelantine.
(Schlagrahm oder Vanilletunke)

[fehlende Seite(n)?]
4 Eier
2 Tassen Zucker
gut 1 Tasse Kakao
1/2 Tasse Rum
1 Tafel Palmin

Schlagsahne Pudding Käthe Heesch

3 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker rühren. 1/4 Ltr. Milch mit 1/2 Stange Vanille aufkochen und dann dazurühren. Dann die Masse auf kochen, dann im einer Schale wieder kalt rühren. Dann 3 (drei) Blatt Gelantine dazu u. den Eierschnee u. 1/4 Ltr. Schlagrahm dazu.

Schweizerreis

1/4 Pfund Reis, 1/2 Ltr. Milch, 1 Stange Vanille wird weich gekocht, 2 Eigelb, 4 Blatt Gelantine, 100gr Zucker unter den heißen Reis rühren. Wenn das Ganze kalt ist, 1/2 Ltr. geschlagene Sahne, u. nach Belieben mit Kompott Früchten verzieren.
Rezept aus der Hauswirtschaftlichen Ausstellung

Sandtorte (Frau Kremer)
1/2 Pfund Butter
1/2 Pfund Staubzucker
1/2 Pfund Weizenpudermehl
4 ganze Eier
1 Teelöffel Backpulver
Vanille
Butter und Zucker zur Salbe rühren, dann nach u. nach 1 ganzes Ei und etwas Puder, bis alles verrührt ist, ungefähr 1/2 Stunde.

Vanille Creme

1 Paket Vanillezucker, 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 1/2 Ltr. Milch, 50 Gramm feinstes Stärkemehl oder Kartoffelmehl.
In einem Emailletopf rührt man das Eigelb mit dem Zucker u. Vanille. schaumig u. gibt nach u. nach das mit 6 Eßlöffeln voll Wasser angerührte Stärkemehl hinzu. Zuletzt gießt man die Milch zu u. bringt das Ganze unter fortwährendem Rühren zum Kochen. Wenn die Masse einigemal aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren etwas abkühlen u. mischt dann mit dem Schneebesen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß.

Vanille Plättchen

1 Pfund Weizenmehl
1 Pfund Kartoffelmehl
1 Pfund Zucker
1/2 Pfund Butter
1/2 Pfund Schmalz
1 Teelöffel Hirschhornsalz
Vanillezucker

Braune Markkuchen

1/2 Pfund Zucker
1/2 Pfund Sirup
1 Pfund Mehl
1 Tasse Rahm
1 Ei, 1 Teelöffel Natron
Messerspitze Nelken

Pfeffernüsse (Fr. Atz.
1/2 Pfund Kartoffelmehl
1/2 Pfund Mehl
1//2 Pfund Butter
1/2 Pfund Zucker

2 ganze Eier, Vanille, 1 Backpulver

Sandkuchen

1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Puder, Saft u. Schale 1 Zitrone, 7 Eier, 2 Teelöffel Backpulver.

Braune Pfeffernüsse

2 1/2 Pfund Mehl
1 Pfund Butter
1/2 Pfund Schmalz
1 Pfund Zucker
1/4 Pfund Kuchensirup
Kanehl, Kardamom, Backpulver oder Hirschhorn.

Braune Kuchen (Mutter Inge[?]

4 Pfund Mehl
1 Pfund Kuchensirup
1 1/2 Pfund Zucker
1 Pfund Butter
1 Pfund Schmalz
1/4 Pfund Mandeln
1/2 Pfund Suckade
1/4 Pfund Orangenschale
20 Pf. Kardamom
20 Pf. Kanehl
5 Pf. Hirschhorn
5 Pf. Pottasche
2 Zitronen

[falsche Seitenreihung/fehlende Seiten?]
..[Seite geknickt]00 gr. geriebene Kartoffeln, 30gr. Hefe. Der fertige Teig wird mit Butter gestrichen u. mit grobem Zucker bestreut.

Schenkelein

1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 5 Eier, 1 Zitrone. Eier u. Zucker rühren, dann die geschmolzene Butter, dann Mehl. 1 Std. ruhen lassen, dann auskneten. Kleine Kränze formen, im Schmalz kochen.

Fettnüsse

3 Löffel Butter, 3 Löffel Zucker, 3 Eier, Vanille, Zitronenschale, Mehl, daß der Löffel darin steht. 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Teekuchen M. Koch.

1 Pfund Mehl, 4 Eier, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Ltr. Milch, Zitronenschale, Vanille, 1 Backpulver, 1/4 Pfund Zucker, Weiße zu Schnee schlagen.

Teekuchen (Tante Kark)

2 große Tassen Mehl (1 gutes 1/2 Pfund)
1 große Tasse Zucker
1 große Tasse Milch
70 gr. Butter, Schale einer Zitrone, 1 Ei, 1 Backpulver. Wenn bald gar, Butterflocken oben auf u. Zucker überstreuen u. gar backen.

Butterkuchen

1 Pfund Mehl, 125 gr. Butter, 125 gr. Zucker, 1/4 Ltr. Wasser, 5 gr. Salz [Rest fehlt / falsche Seitenreihung?]

Tortenboden für Obsttorten

1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 65 gr. Zucker, 1 Eigelb

Himmelstorte.

Aus 200gr. Butter od. Margerine, 3 Eigelb, 200 gr. Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Backpulver u. 500 gr. Mehl bereitet man einen Mürbeteig. 3 Eiweiß zu Schnee. Teig dünn ausrollen, so daß man 5 Platten erhält (mit Tortenring abdrücken) 2 zugleich auf ein Blech legen. Mit Eischnee bestreichen, mit Zucker u. Zimt u. gehackten Nüßen oder Mandeln bestreuen u. gelb backen, mit Schlagsahne füllen.

Schmalzplätzchen (Frl. Pini)

2 Pfund Mehl
1 1/4 Pfund Zucker
1 Pfund Schmalz
3 St. Vanille
10 Gr. Hirschhornsalz

Weiße Pfeffernüsse (Frl. Pini)

2 Pfund Mehl
1 Pfund Zucker
1 Pfund Butter
2 ganze Eier, 1 St. Vanille, 17 Gr. Hirschhornsalz.

Kringel oder Kränze (S. Zingrefe

1 Pfund Mehl, 180 gr. Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Milch, 1 Backpulver, in Ei und Zucker wälzen.

Bisquit
4 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1/4 Pfund Kartoffelmehl

Butterkrem
1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 3 Eigelb, Vanille

Blätterteig
1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 10 Eßlöffel Wasser.

Taschen
200 gr. Butter, 200 gr. Mehl, 200 gr. geriebene Kartoffeln

Mürbeteigboden
60 gr. Zucker
120 gr. Butter
180 gr. Mehl

... [Seite(n) fehlen]
Eßlöffel Fruchtsaft. Ein wenig Wasser, 25 gr. Zucker. Längliches Brot formen, 1 Std. abbacken.

Mürbeteigplätzchen Frau ...[?]
500 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, 1 Backpulver. Vanille oder Zitrone. Ausstechen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Mohnkuchen Frau ...[?]
50 gr. Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Eier, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Gries, 1 Tasse Mohn, 1 Tasse Milch, 1/2 Backpulver. Der Mohn wird mit dem Teig verrührt.

Marmelade Frau ...[?]
2 kg. Frucht, 10 Min. kochen, 1 kg Zucker dazu, 20 Min kochen, heiß in Gläser füllen.

Marmelade
1 1/2 kg Äpfel
1 1/2 kg. Birnen
1 1/2 kg Pflaumen
1 1/2 kg Zucker
1/2 l Wasser
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk Einmachhilfe
Äpfel, Birnen gewaschen, geschält, Kernhaus befreit, geschnitten, Pflaumen gewaschen, getrocknet, entsteint u. halbiert. Wasser u. Zucker auf Stufe 3 zum Kochen gebracht

Würste nach dem Rauch am 20.2.1930

6 Lungenwürste
3 runde Mettwürste
4 [?]lanenwürste
7 Braunschweiger
Geschlachtet am 17.2.30